KUHN RIKON
SWITZERLAND

DUROTHERM

Gebrauchsanweisung
Mode d'emploi
Istruzioni d'uso
Instructions for Use
Intrucciones de uso

Diese Gebrauchsanweisung gilt für das komplette DUROTHERM-Sortiment ab Produktionsdatum Juli 2010.
Ce mode d'emploi s'applique à l'assortiment complet DUROTHERM à partir de la date de production juillet 2010.
Queste istruzioni d'uso valgono per l'intero assortimento DUROTHERM con data di produzione dal luglio 2010 in poi.
These User Instructions are valid for the complete DUROTHERM range from production date July 2010.
Las presentes instrucciones de uso son válidas para toda la gama DUROTHERM a partir de la fecha de fabricación de julio de 2010.

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem Kauf! Mit diesem KUHN RIKON-Markenprodukt haben Sie sich für ein Schweizer Produkt von hoher Qualität entschieden.

Diese Gebrauchsanweisung gilt für das komplette DUROTHERM-Sortiment ab Produktionsdatum Juli 2010.
Im Bodenlogo des Kochgeschirrs wie folgt gekennzeichnet: (siehe unten).

Nous vous félicitons de votre achat! Avec cet article de la marque KUHN RIKON, vous vous avez opté pour un produit suisse de haute qualité.

Ce mode d'emploi est valable pour la gamme complète DUROTHERM fabriquée après le mois de juillet 2010.
Le logo sur le fond de l'ustensile contient les informations suivantes (voir ci-dessous).

Ci congratuliamo con lei per aver scelto un prodotto di marca KUHN RIKON, optando così per un prodotto svizzero di alta qualità.

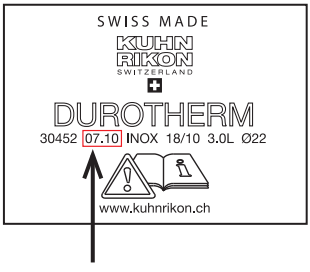
Queste istruzioni d'uso valgono per l'intero assortimento DUROTHERM con data di produzione dal luglio 2010 in poi.
Sul fondo delle pentole è riportato il seguente contrassegno: (vedi sotto).

We congratulate you on your purchase. By opting for the KUHN RIKON brand, you have chosen a Swiss product of high quality.

These User Instructions are valid for the complete DUROTHERM range from production date July 2010.
Indicated as follows in the base logo of the kitchenware: (see below).

¡Le felicitamos por su compra! Acaba de adquirir un producto de primera calidad de la marca suiza KUHN RIKON.

Las presentes instrucciones de uso son válidas para toda la gama DUROTHERM a partir de la fecha de fabricación de julio de 2010.
Marcado en el logotipo de la base de la cacerola como se indica a continuación: (véase más abajo).



Produktionsdatum: Monat/Jahr
Date de production: mois/année
Data di produzione: mese/anno
Production date: month/year
Fecha de fabricación: mes/año

DUROTHERM – INHALT

1 DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK 4
2 SICHERHEITSHINWEISE UND WARNUNGEN 5
3 ERSTER GEBRAUCH 6
4 KOCHMETHODEN 7
5 REINIGUNG UND PFLEGE 8
6 GARANTIE UND UMWELTSCHUTZ 9
7 REPARATUREN, BEZUGS- UND SERVICEHINWEISE 10
8 GARZEITENTABELLE 11
9 DUROTHERM-ZUBEHÖR 52
10 DUROTHERM-ERSATZTEILE 54
11 KUHN RIKON WORLDWIDE / SERVICEADRESSEN 55

Lesen Sie vor der ersten Verwendung die Gebrauchsanweisung genau durch und waschen Sie Kochgeschirr, Deckel und Küchenhelfer mit einem Spülmittel heiss aus.

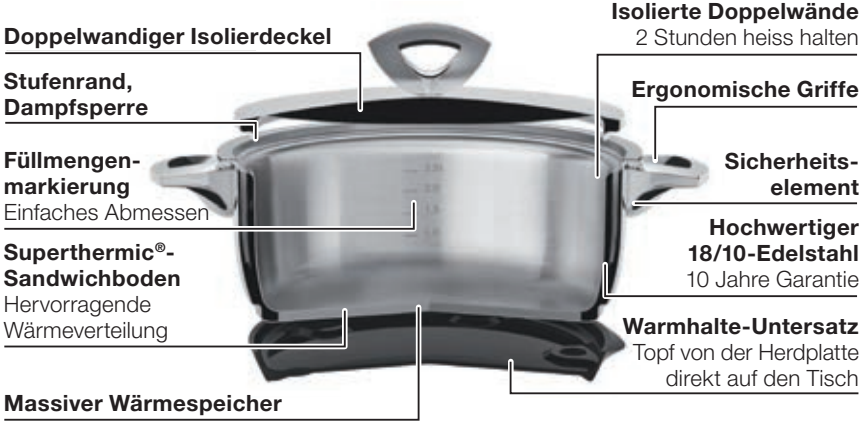
Für alle Fragen rund um Ihr neues Kochgeschirr von Kuhn Rikon steht Ihnen auch unser Kundendienst gerne zur Verfügung: Tel. +41 52 396 03 50 (CH) oder service@kuhnrikon.ch

FSC
Mix
Produktgruppe aus vorbildlich bewirtschafteten Wäldern und anderen kontrollierten Herkünften
www.fsc.org Zert.-Nr. IMO-COC-028666
© 1996 Forest Stewardship Council

1 DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK

DUROTHERM ist ein einzigartiges, doppelwandiges Kochgeschirr. Mit wenig Wasser, zugedeckt nur kurz auf den Herd und dann auf dem Warmhalte-Untersatz softgaren – das Gemüse bleibt aromatisch, die Farbe frisch und die Vitamine bleiben erhalten. Dank der ausgezeichneten Isolation bleiben die Speisen im DUROTHERM bis zu zwei Stunden heiss.

- Innovatives Kochgeschirr mit Mehrfachnutzen: Kochen – servieren – warmhalten!
- Einfach und gesund softgaren: Der DUROTHERM kocht fast allein. Vitamine und Nährstoffe bleiben beim Kochen erhalten.
- Zeitloses, elegantes Design
- Für alle Kochmethoden geeignet: Konventionelles Kochen, Softgaren, Garen, Dünsten, Kochen im Wasserbad und Dampfgaren/Steamen
- Speisen bleiben bis zu 2 Stunden heiss
- Je nach Kochmethode sparen Sie bis zu 60% Energie
- Superthermic®-Sandwichboden – optimale Wärmeverteilung und massiver Wärmespeicher
- Geeignet für alle Herdarten
- KUHN RIKON-Qualität – Made in Switzerland



2 SICHERHEITSHINWEISE UND WARNUNGEN

Dieses Kochgeschirr entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsnormen. Ein unsachgemässer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie dieses Kochgeschirr verwenden. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung stets auf.

Bestimmungsgemässe Verwendung
Das DUROTHERM-Kochgeschirr ist für das Kochen, Servieren und Warmhalten von Speisen bestimmt und kann auf allen Herden für Haushalt und Gastronomie eingesetzt werden. Die doppelwandige Ausführung dieses Kochgeschirrs ist aufgrund des Isolationseffektes nicht für die Verwendung im Backofen bestimmt.
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die infolge von Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Warnungen verursacht werden.

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

- An Geschirr und Deckel dürfen – ausser dem Auswechseln von Seitengriffen und Deckelknopf – keine Manipulationen vorgenommen werden, weil die Dichtheit der doppelwandigen Teile gewährleistet sein muss.
- Das DUROTHERM-Kochgeschirr verfügt über ein integriertes Sicherheitselement unter einem der beiden Griffe. Sollte Flüssigkeit in den Hohlraum eingedrungen sein, verhindert dieses die Entstehung von Dampfüberdruck (siehe Punkt Sicherheitselement).
- Am Sicherheitselement darf nicht manipuliert werden, da die Dichtheit gewährleistet sein muss. Bei Verdacht auf Undichtheit (siehe Punkt Sicherheitselement) kontaktieren Sie das nächste KUHN RIKON-Servicecenter (siehe Kuhn Rikon Worldwide Seite 55).
- Kochgeschirre mit losen Griffen nicht verwenden. Lose Griffe und Stiele fest anziehen. Ist dies nicht möglich, DUROTHERM zur Reparatur einsenden.
- Die Griffe können, speziell bei Verwendung auf Gas und Induktion, heiss werden. Verwenden Sie bei Bedarf einen Topflappen. Auch der Gasflammenschutz Art. 2080/2081 reduziert die Grifftemperatur.
- Beachten Sie speziell die mit einem Warndreieck gekennzeichneten Sicherheitshinweise.
- Beim Frittieren DUROTHERM maximal bis zur Hälfte füllen. Nur hocherhitzbare Öle verwenden. Öl nie über 180 Grad erhitzen, kein nasses Frittiergut verwenden. Frittierpfanne nie unbeaufsichtigt lassen. Fettbrände niemals mit Wasser löschen, sondern mit Löschdecke Flammen ersticken. Hinweise auf Frittierölgebinde beachten.
- Kochgeschirr in Gegenwart von Kindern nie unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen lassen.
- Diese Gebrauchsanweisung gilt für das komplette DUROTHERM-Sortiment ab Produktionsdatum Juli 2010 (07.10).

DIESE HINWEISE GUT AUFBEWAHREN!

Sicherheitselement
Unter einem der beiden Griffe befindet sich das Sicherheitselement. Durch eine Undichtheit, meist verursacht durch einen Sturz, starkes Anschlagen oder Undichtheit des Sicherheitselements, kann Wasser in den Hohlraum gelangen. Bei Erhitzung des Kochgeschirrs kann sich ein Dampfüberdruck entwickeln. In diesem Fall spricht das Sicherheitselement an.

Bei folgenden Anzeichen ist das Kochgeschirr nicht mehr zu verwenden und die nächste KUHN RIKON-Servicestelle zu kontaktieren:
– Sichtbarer Dampfaustritt unter einem Griff
– Hörbarer Dampfaustritt unter einem Griff
– Ein Griff wird heiss, deutlich heisser als der andere.
– Sicherheitselement fehlt oder ist herausgefallen
– Hörbare Wassergeräusche im Hohlraum

3 ERSTER GEBRAUCH

– Vor Gebrauch das Kochgeschirr samt Deckel mit Spülmittel heiss auswaschen.
– Um energiesparend zu kochen, sollten Durchmesser der Kochplatte und Bodengrösse des Kochgeschirrs übereinstimmen.
– Bei Induktionsherden mit Einheitsplattengrösse von mehr als 1500 W Heizleistung sind Kochgeschirre genau zentriert auf die Kochzone zu stellen und und maximal 3/4 der Heizleistung zu nutzen. Ansonsten kann sich die Aussenseite des Kochgeschirrs verfärben.
– Bei Gasherden muss der Flammenstern unbedingt dem Topfdurchmesser angepasst werden. Die Gasflamme darf die Topfwände nicht beheizen, da sonst durch die Überhitzung Verfärbungen an der Aussenwand des Kochgeschirrs entstehen (Oxydation). Wir empfehlen die Verwendung eines Gasflammenschutzes (siehe DUROTHERM-Zubehör Seiten 52–53).
– Vor dem Kochen immer kontrollieren, dass der Warmhalte-Untersatz entfernt ist.
– Schützen Sie Edelstahl vor Lochfrass: Salz im heissen Wasser unter gleichzeitigem Rühren immer vollständig auflösen und salzhaltige Speisen nicht über längere Zeit im Topf aufbewahren, da sonst der Edelstahl angegriffen werden kann.
⚠ – Kochgeschirr nie längere Zeit leer auf heisser Herdplatte stehen lassen, weil Kochgeschirr und Herdplatte beschädigt werden können.

4 KOCHMETHODEN

Wichtig
Vor dem Kochen immer kontrollieren, dass der Warmhalte-Untersatz entfernt ist.

Softgaren
Dank der Doppelwand können viele Gerichte bereits nach ⅓ der Kochzeit vom Herd genommen werden. Den Topf eingesetzt auf auf dem Warmhalte-Untersatz, garen die Gerichte in der vorgeschriebenen Kochzeit und mit Energieeinsparung bis zu 60% fertig (beachten Sie auch die Softgarbroschüre, Art. 1186).

Dünsten
Mit oder ohne Fett, Öl oder Butter Kochgut auf guter Mittelhitze zugedeckt andünsten. Sobald das Dünstgut leicht Farbe angenommen hat, auf die kleinste Heizstufe stellen.

Braten ohne Fett (ideal für Fleisch, für Rösti nicht geeignet)
Leeres DUROTHERM-Kochgeschirr auf Gas/Induktion nie länger als 1 Minute, auf Elektro-/Glaskeramikherd 3 Minuten erhitzen. Zischprobe machen: Die richtige Temperatur für das Braten ist dann erreicht, wenn Wasser, das mit der Hand in die Bratpfanne gespritzt wird, sofort Kügelchen bildet, die auf dem Kochgeschirrboden tanzen. Verdampft das Wasser einfach, ist das Kochgeschirr noch nicht genügend erhitzt. Bratgut ohne Fett beigeben (magere Fleischsorten nur leicht mit Öl einreiben) und ohne Deckel anbraten. Sobald das Bratgut nicht mehr am Pfannenboden klebt, kann es gewendet werden. Würzen und Salzen erst nach Bratvorgang.

Braten
Leeres DUROTHERM-Kochgeschirr auf Gas/Induktion ca. 1 Minute, auf Elektro-/Glaskeramikherd ca. 3 Minuten erhitzen. Zischprobe machen (siehe Braten ohne Fett). Temperatur auf mittlere Heizstufe einstellen. Fett, Öl oder Butter beigeben. Bratgut zufügen und allseitig anbraten.

Kochen im Wasserbad
Für Cremen und Saucen sind die speziellen Wasserbadeinsätze empfehlenswert (siehe DUROTHERM-Zubehör Seiten 52–53).

Dampfgaren (Steamen)
Für das schonende Garen über Dampf eignen sich die gelochten Dämpfaufsätze (siehe DUROTHERM-Zubehör Seiten 52–53). In der DUROTHERM-Kasserolle Fleischbrühe ansetzen. Dämpfaufsatz auf das Kochgeschirr setzen, Kochgut beifügen, Deckel aufsetzen und nach Vorschrift dämpfen.

Servieren
Das DUROTHERM-Kochgeschirr unmittelbar nach dem Kochen in den Warmhalte-Untersatz setzen. Der Warmhalte-Untersatz schont auch empfindliche Tischplatten und wird nicht heiss. Kochgeschirr direkt auf den Tisch stellen.

Warmhalten
DUROTHERM hält Speisen bis zu 2 Stunden heiss. Nach Kochvorgang Kochgeschirr unverzüglich in den Warmhalte-Untersatz stellen und Deckel aufgelegt lassen.

Tipp
Beachten Sie die DUROTHERM-Softgarbroschüre (Art. 1186) und die passenden Rezepte auf www.kuhnrikon.com

5 REINIGUNG UND PFLEGE

– Bei normaler Verschmutzung reicht ein übliches Geschirrspülmittel aus.
– Kochgeschirr, Deckel und Warmhalte-Untersatz sind spülmaschinenfest. KUHN RIKON empfiehlt das schonendere Waschen von Hand. Bei Reinigung im Geschirrspüler können Kunststoffteile an Glanz verlieren.
– Sollte das Kochgeschirr einmal zu fest erhitzt gewesen sein, können starke oder eingebrannte Verschmutzungen auftreten. Diese niemals mit scharfen Gegenständen wie Messer, Stahlwatte oder Kupferlappen entfernen. Um Kratzspuren zu vermeiden, empfiehlt es sich, das Kochgeschirr einzuweichen, mit dem SWISS CLEANER oder einem Grillreiniger zu reinigen.
– In einigen Gegenden können sich bei starker Erhitzung Kalkflecken bilden. Das ist eine natürliche Erscheinung, bedingt durch den Härtegrad des Wassers. Einige Tropfen Essig oder Zitronensaft entfernen diese Flecken.
– Bei starkem Kalkansatz oder anderen Verfärbungen empfiehlt sich der SWISS CLEANER, ein Spezialreiniger für Edelstahl, Messing, Kupfer, Nickel und Glaskeramikkochfelder (siehe DUROTHERM-Zubehör Seiten 52–53).
– Bei zu grosser Gasflamme oder zu leistungsstarkem Induktionskochfeld kann sich der Edelstahl auf der Aussenseite des Kochgeschirrs verfärben. Mit dem oben erwähnten SWISS CLEANER können diese Verfärbungen entfernt werden.

6 GARANTIE UND UMWELTSCHUTZ

Garantie

- Die Garantie erstreckt sich über 10 Jahre auf das komplette Kochgeschirr, jedoch nicht auf auswechselbare Teile wie Warmhalte-Untersatz, Beschlägeteile etc.
- **ACHTUNG:** Sollte Ihr Kochgeschirr «klingeln», so handelt es sich nicht um einen Fabrikationsfehler. Ihr Kochgeschirr hat einen eingebauten Aluminium-Wärmeleitboden. Beim Verlöten können sich Lötperlen bilden und später lösen, welche als rasseln hörbar werden. Dies beeinflusst die Funktion und Qualität Ihres DUROTHERM-Geschirrs in keiner Weise. Diesbezügliche Beanstandungen fallen deshalb nicht unter Garantie.

Umweltschutz und Entsorgung

Wir legen Wert auf einen rücksichtsvollen Umgang mit allen Ressourcen. Swiss Made bedeutet auch eine umweltverträgliche Produktion. Kochgeschirr, Zubehör und Verpackung sollten einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden. Beachten Sie die landesüblichen und regionalen Vorschriften. In der Schweiz können ausgediente KUHN RIKON Kochgeschirre direkt ans KUHN RIKON Service Center eingesandt werden. Die Produkte werden sachgerecht der Wiederverwertung zugeführt. Die Kartonverpackung ist aus rezyklierten Rohstoffen, der Druck mit bleifreier Farbe. Geben Sie die Verpackung der Altkartonsammlung mit.

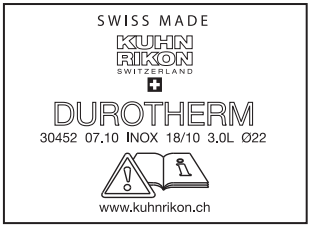
Energiespartipps

So kochen Sie Energie sparend:

- Verwenden Sie KUHN RIKON-Kochgeschirr mit Superthermic®-Sandwichböden zur optimalen Energieübertragung – bei Ihrem DUROTHERM-Kochgeschirr vorhanden.
- Durchmesser der Kochplatte und Bodengrösse des Kochgeschirrs sollten übereinstimmen.
- Kochen Sie so oft wie möglich mit aufgelegtem Deckel.
- Wärmezufuhr vor Abschluss des Kochvorgangs abschalten und Restwärme ausnützen.
- Schöpfen Sie das Potenzial von Softgaren (siehe DUROTHERM-Softgarbroschüre) aus und sparen Sie so 60% Energie.

7 REPARATUREN, BEZUGS- UND SERVICEHINWEISE

⚠ – Die Verwendung von fremden Ersatzteilen kann die Sicherheit beeinträchtigen. Verwenden Sie nur KUHN RIKON-Original-Zubehör und -Ersatzteile.
– Kundenservice, Reparaturen, Ersatzteile und Zubehör erhalten Sie bei der Verkaufsstelle oder direkt bei KUHN RIKON. Auf der letzten Seite oder auf www.kuhnrikon.com finden Sie die Serviceadresse für Ihr Land.
– Auf dem Boden des Kochgeschirrs befindet sich die nachstehende Kennzeichnung. Bei Anfragen geben Sie bitte immer die Angaben bekannt (z. B. Artikel-Nummer «30452», Produktionsdatum «07.10», Produktebezeichnung «DUROTHERM»).
– Eine Übersicht über das gesamte DUROTHERM-Sortiment, das passende Zubehör, nützliche Tipps, Rezepte und weitere Informationen zu DUROTHERM erhalten Sie unter www.kuhnrikon.com



8 GARZEITENTABELLE

Softgaren
Mit wenig Wasser, zugedeckt nur kurz auf den Herd und dann im DUROTHERM-Warmhalte-Untersatz softgaren – das Gemüse bleibt aromatisch, die Farbe frisch und die Vitamine bleiben erhalten.

Softgaren, Lesebeispiel mit Blumenkohl
Entfernen Sie immer zuerst den Warmhalte-Untersatz, bevor Sie den DUROTHERM auf die Herdplatte stellen, und garen Sie Ihre Speisen stets fest zugedeckt.

1. Blumenkohl in 2 cm grosse Röschen teilen und mit 5 cl Wasser in den DUROTHERM geben.
2. Schalten Sie auf ¾ der höchsten Kochstufe und garen Sie Ihre Speisen so lange auf dieser Stufe, bis ein Dampffähnchen aufsteigt und der Deckel sich leicht drehen lässt.
3. Hitze sofort auf die kleinste Stufe reduzieren und **5 Minuten** auf dem Herd weitergaren.
4. DUROTHERM vom Herd nehmen und im Warmhalte-Untersatz **15 Minuten** auf den Punkt softgaren®. Guten Appetit!

Eine Übersicht über das gesamte DUROTHERM-Sortiment, das passende Zubehör, nützliche Tipps, Rezepte und weitere Informationen zu KUHN RIKON finden Sie unter www.kuhnrikon.com

Die Garzeitentabelle finden Sie auf der nächsten Seite.

	GRÖSSE, SCHNITTART, MENGE	FLÜSSIG-KEIT	MINUTEN AUF HERD-PLATTE	MINUTEN IN WARM-HALTEUN-TERSATZ	TOTAL – MINUTEN GARZEIT
GEMÜSE FRISCH					
Artischocken	2 cm, Würfel	5 cl	5	10	15
Blumenkohl	2 cm, Röschen	5 cl	5	15	20
Bohnen	4 cm, Stücke	5 cl	5	15	20
Broccoli	2 cm, Röschen	5 cl	5	10	15
Erbsen	ganz	5 cl	5	5	10
Fenchel	5 mm, Streifen	5 cl	5	5	10
Karotten	2 cm, Würfel	5 cl	5	15	20
Kohlrabi	2 cm, Würfel	5 cl	5	15	20
Kürbis	2 cm, Würfel	3 cl	5	15	20
Lauch	2 cm, Stücke	5 cl	5	15	20
Peperoni	2 cm, Würfel	3 cl	5	10	15
Schwarzwurzeln	4 cm, Stücke	5 cl	5	10	15
Sellerie	2 cm, Würfel	5 cl	5	15	20
Spargel weiss	ganz	5 cl	3	7	10
Spinat	4 cm, Stücke	2 cl	3	2	5
Tomaten (entkernt)	3 cm, Stücke	3 cl	2	3	5
Weisser Chicorée	längs halbiert	5 cl	3	12	15
Zuckerschoten	ganz	3 cl	2	5	7
Zwiebeln	2 cm, Stücke	3 cl	5	15	20
FRÜCHTE					
Aprikosen	–	–	2	10	12
Äpfel	–	–	2	15	17
Birnen	–	–	2	15	17
Kirschen	–	–	2	10	12
Zwetschgen	–	–	2	10	12
FLEISCH					
Pouletbrust			2/2	10	14
Roastbeef	1 kg	–	2/2	60	64
Schweinsnierstück	–	–	2/2	50	54
Kalbsragout	1 kg	50 cl	10	80	90
Siedfleisch	1 kg, bedeckt	–	15	100	115
PILZE FRISCH					
Champignons	2 cm, Stücke	–	1	2	3
Eierschwämme	2 cm, Stücke	3 cl	1	2	3
Steinpilze	2 cm, Stücke	–	1	2	3
BEILAGEN					
Kartoffeln	2 cm, Würfel	5 cl	15	10	25
Polenta	200 g	50 cl	5	15	20
Reis	200 g	35 cl	5	15	20
Risotto	200 g	50 cl	5	15	20
FISCHE/MUSCHELN					
Fischfilet, dicke, feste Filets (z.B. Lachs, Seeteufel)		–	1/1	3	5
Forelle blau	bedeckt	100 cl	1	14	15
Muscheln (Miesmuscheln)		10 cl	2	3	5

DUROTHERM – SOMMAIRE

1 APERÇU DES PLUS PRODUITS 14
2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE 15
3 PREMIÈRE UTILISATION 16
4 MÉTHODES DE CUISSON 17
5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN 18
6 GARANTIE ET ENVIRONNEMENT 19
7 RÉPARATIONS, FOURNISSEURS ET SERVICE APRÈS-VENTE 20
8 TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON 21
9 ACCESSOIRES DUROTHERM 52
10 PIÈCES DE RECHANGE DUROTHERM 54
11 KUHN RIKON DANS LE MONDE/ ADRESSES POUR LE SERVICE APRÈS-VENTE 55

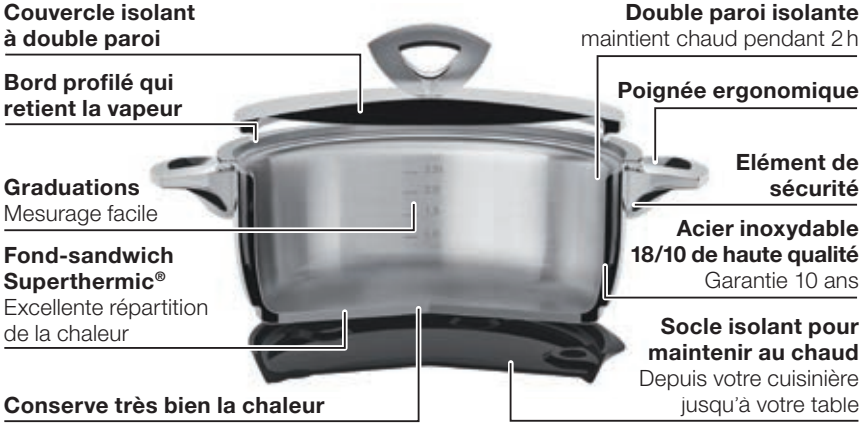
Avant la première utilisation, lisez attentivement le mode d'emploi et lavez le faitout, le couvercle ainsi que les accessoires divers à l'eau chaude avec un produit de vaisselle.

Notre service après-vente se tient également à votre entière disposition pour répondre à toutes vos questions concernant votre nouveau faitout Kuhn Rikon.
Tél. +41 52 396 03 50 (CH) ou service@kuhnrikon.ch

1 APERÇU DES PLUS-PRODUITS

DUROTHERM est un faitout à double paroi unique en son genre. La cuisson, avec très peu d'eau et à couvert, est très rapide et se poursuit doucement sur le socle isolant et grâce au socle isolant qui conserve la chaleur. Cuits ainsi, les légumes conservent leur arôme, leurs couleurs et leurs vitamines. Parfaitement isolé, le faitout DUROTHERM conserve les aliments au chaud 2 heures durant.

– Faitout moderne à usages multiples: pour cuire – servir – maintenir chaud!
– Cuisson douce, simple et saine: le faitout DUROTHERM prend en charge la cuisson de façon presque autonome. Ainsi cuits, les aliments conservent conservent leurs vitamines et leurs substances nutritives.
– Design intemporel et élégant
– Convient à toutes les méthodes de cuisson: cuisson conventionnelle, cuisson douce, mijotage, cuisson à l'étuvée, au bain-marie et à la vapeur
– Les aliments sont maintenus au chaud deux heures durant
– En fonction de la méthode de cuisson choisie, vous économisez jusqu'à 60% d'énergie
– Fond-sandwich Superthermic® – répartition optimale et accumulation très efficace de la chaleur
– Convient à tous les types de cuisinières
– Qualité KUHN RIKON – Fabriqué en Suisse


Couvercle isolant à double paroi
Bord profilé qui retient la vapeur
Graduations
Mesurage facile
Fond-sandwich Superthermic®
Excellente répartition de la chaleur
Conserve très bien la chaleur
Double paroi isolante
maintient chaud pendant 2 h
Poignée ergonomique
Elément de sécurité
Acier inoxydable 18/10 de haute qualité
Garantie 10 ans
Socle isolant pour maintenir au chaud
Depuis votre cuisinière jusqu'à votre table

2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

Ce faitout est conforme aux normes de sécurité en vigueur. Une utilisation non con-forme peut toutefois présenter des risques pour les personnes et des risques matériels. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser le faitout. Conserver ce mode d'emploi.

Utilisation conforme aux normes

Le faitout DUROTHERM est conçu pour cuire, maintenir chaud et servir les aliments. Il convient à tous les types de cuisinières et est destiné à usage domestique ou professionnel. En raison de cet effet isolant, ce faitout double paroi ne convient pas à la cuisson au four. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une utilisation non conforme et par le non-respect des consignes de sécurité.

Consignes de sécurité importantes

⚠
- Aucune manipulation ne doit être effectuée sur l'ustensile et le couvercle, sauf le remplacement des poignées latérales et du bouton du couvercle, car l'étanchéité de la double paroi ne pourrait plus être garantie.
- L'ustensile de cuisson DUROTHERM dispose d'un élément de sécurité intégré sous l'une des deux poignées. Cela empêche la production de vapeur en surpression dans le cas où du liquide a pénétré dans le corps creux (voir le paragraphe Elément de sécurité).
- Aucune manipulation ne doit être exercée sur l'élément de sécurité car celui-ci conditionne l'étanchéité. En cas de manque d'étanchéité suspecté (voir le paragraphe Elément de sécurité), veuillez prendre contact avec le centre de service KUHN RIKON le plus proche (voir Kuhn Rikon dans le monde, page 55).
- Ne pas utiliser l'ustensile lorsque les poignées sont mal-fixées. Bien serrer le manche et les poignées. Si vous n'y parvenez pas, renvoyer l'ustensile DUROTHERM pour le faire réparer.
- Les poignées peuvent absorber la chaleur, particulièrement dans le cas d'une utilisation sur le gaz ou sur une plaque à induction. En cas de besoin, utilisez un gant isolant. L'utilisation du pare-flammes (art. 2080/2081) réduit également la température des poignées.
- Respectez soigneusement les consignes de sécurité signalées par un triangle rouge.
- Utilisé pour la friture, l'ustensile DUROTHERM ne doit pas être rempli au-delà de la moitié de sa contenance totale. N'utiliser que de l'huile destinée à la friture. Ne pas chauffer l'huile à plus de 180 degrés, ne pas frire des aliments humides. Ne jamais laisser la friteuse sans surveillance. Ne jamais éteindre l'huile en feu avec de l'eau, mais étouffer les flammes avec une couverture, un linge. Suivre les recommandations indiquées sur l'emballage de l'huile à frire.
- En présence d'enfants, ne jamais laisser le faitout sans surveillance sur la plaque de cuisson.
- Ce mode d'emploi est valable pour la gamme complète DUROTHERM fabriquée après le mois de juillet 2010 (07.10).

CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI!

Elément de sécurité
L'élément de sécurité se trouve sous l'une des deux poignées. Un manque d'étanchéité généralement occasionné par une chute, un choc violent ou un manque d'étanchéité de l'élément de sécurité, peut avoir comme effet que de l'eau s'introduit dans le corps creux. Lors du chauffage de l'ustensile de cuisson, une surpression de vapeur peut alors se former. Dans un tel cas, l'élément de sécurité s'enclenche.

Cessez d'utiliser l'ustensile de cuisson lors de l'apparition des symptômes suivants et contactez le centre de service KUHN RIKON le plus proche:
– Ejection de vapeur visible sous l'une des deux poignées
– Ejection de vapeur audible sous l'une des deux poignées
– Une poignée devient chaude, sensiblement plus chaude que l'autre.
– L'élément de sécurité manque ou est tombé
– Bruits d'eau audibles dans le corps creux

3 PREMIÈRE UTILISATION

– Avant la première utilisation, laver le faitout et son couvercle à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
– Pour économiser l'énergie, le diamètre de la plaque de cuisson doit correspondre à la taille du fond de la casserole.
– En cas de cuisinière à induction avec des plaques de taille unique dont la puissance dépasse 1500 W, utiliser un ustensile en le centrant bien sur la zone de cuisson et utilisez de puissance ¾ maximale, sans quoi vous pourriez altérer la couleur extérieure de l'ustensile.
– Pour les cuisinières à gaz, régler impérativement l'intensité de la flamme en fonction du diamètre de l'ustensile. La flamme ne doit pas lécher les parois de l'ustensile sinon la couleur de la paroi externe risque de s'altérer (oxydation). L'utilisation d'un pare-flamme évite ce type de problèmes (voir Accessoires DUROTHERM, pages 52 et 53).
– Avant la cuisson, toujours vérifier que le socle isolant a été retiré. Recommandation: ranger le faitout DUROTHERM et le socle isolant séparément.
– Protéger l'acier inox de la corrosion: toujours laisser le sel se dissoudre complètement dans l'eau chaude en remuant constamment. Les mets fortement salés ne doivent pas être conservés dans l'ustensile, car ils risquent d'attaquer l'acier inoxydable.
⚠ – Ne pas maintenir longtemps l'ustensile vide sur une plaque chaude, car cela risque d'endommager non seulement l'ustensile, mais aussi la plaque de cuisson.

4 MÉTHODES DE CUISSON

⚠ **Important**
Avant de procéder à la cuisson, toujours contrôler que le socle isolant a été retiré du fond de la casserole.

Cuisiner en douceur
Grâce à la double paroi vous pouvez arrêter la cuisson de toutes sortes de mets une fois le tiers du temps normal écoulé. En plaçant le faitout sur son socle permettant de maintenir au chaud, vous portez la cuisson à son terme en épargnant jusqu'à 60% d'énergie (veuillez également consulter la brochure sur la cuisson en douceur, art.1186).

Cuisson à l'étuvée
Étuver à couvert avec ou sans graisse, huile ou beurre, et à feu moyen. Dès que les aliments sont légèrement colorés, réduire le feu au maximum.

Rôtir sans graisse (idéal pour la viande, inapproprié pour les röstis)
Préchauffer le faitout DUROTHERM à vide sur une plaque de cuisson à gaz ou induction, ne jamais préchauffer le DUROTHERM à vide plus d'1 minute, sur une plaque électrique ou céramique, 3 minutes maximum. Faire le test de la goutte d'eau: répandre un peu d'eau dans l'ustensile, des gouttes doivent se former aussitôt; si l'eau s'évapore entièrement cela signifie que l'ustensile n'est pas assez chaud. Placer la viande ou les aliments à rôtir sans graisse (huiler légèrement les viandes maigres) et cuire à découvert. Dès que la viande ou les aliments n'adhèrent plus au fond du faitout, les retourner. Saler et poivrer après la cuisson.

Rôtir avec de la graisse
Préchauffer le faitout DUROTHERM à vide sur une plaque de cuisson à gaz ou induction, préchauffer le DUROTHERM à vide environ 1 minute, sur une plaque électrique ou céramique, environ 3 minutes. Sur une plaque de cuisson à gaz ou induction, le laisser environt 1 minute, sur une plaque électrique ou céramique, environ 3 minutes. Faire le test de la goutte d'eau (voir Rôtir sans graisse). Régler la température sur chaleur moyenne. Mettre de l'huile, du beurre ou une autre graisse, déposer la viande ou les aliments à rôtir et les rôtir de tous les côtés.

Cuisson au bain-marie
Pour préparer les crèmes et les sauces au bain-marie, il est recommandé d'utiliser le récipient adéquat (voir Accessoires DUROTHERM, pages 52 et 53).

Cuisson à la vapeur
Pour cuire délicatement les aliments à la vapeur, l'utilisation du récipient vapeur perforé est recommandée (voir Accessoires DUROTHERM, pages 52 et 53). Placer le récipient vapeur dans le faitout. Y mettre les aliments, poser le couvercle et cuire à la vapeur selon les indications.

Servir
Dès que la cuisson est terminée, poser le faitout DUROTHERM sur son socle. Le socle isolant protège également les surfaces délicates des tables et n'absorbe pas la chaleur. Le faitout peut être ensuite posé directement sur la table.

Maintenir chaud
Le faitout DUROTHERM garde les aliments au chaud pendant 2 heures. Après la cuisson, poser immédiatement le faitout sur son socle muni de son couvercle.

Conseil
Veuillez consulter la brochure sur la cuisson en douceur DUROTHERM (art.1186) et les recettes correspondantes sur www.kuhnrikon.com

5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- En cas de saleté normale, nettoyer l'ustensile avec un produit à vaisselle courant.
- Casseroles, couvercles et socles isolants sont lavables dans le lave-vaisselle. KUHN RIKON recommande le lavage à la main. Le lavage au lave-vaisselle est susceptible de faire perdre leur brillant aux pièces en matière plastique.
- Si l'ustensile a été trop chauffé, des salissures plus tenaces ou plus incrustées peuvent se produire. Ne jamais essayer de les enlever avec des objets pointus ou qui rayent, tels que couteaux, grattoirs en paille de fer ou de cuivre. Pour ne pas risquer de rayer l'ustensile, le mettre à tremper avant de le nettoyer en utilisant le produit SWISS CLEANER ou un détachant pour grill comparable.
- Dans certaines régions, des traces de calcaire peuvent se former à haute température. C'est un phénomène naturel dû à la dureté de l'eau. Quelques gouttes de citron ou de vinaigre suffisent pour les éliminer.
- SWISS CLEANER, nettoyant spécial pour acier inoxydable, laiton, cuivre, nickel et tables de cuisson en céramique, est recommandé dans le cas de fortes traces de calcaire ou d'autres altérations de la couleur (voir Accessoires DUROTHERM, pages 52 et 53).
- Une chaleur trop forte sur la plaque à induction ou une flamme de gaz trop grande peuvent altérer la couleur des surfaces extérieures en acier inoxydable. Ces traces disparaîtront avec le produit SWISS CLEANER mentionné ci-dessus.

6 GARANTIE ET ENVIRONNEMENT

Garantie

– La garantie de 10 ans s'applique à tous les ustensiles; toutefois, les éléments qui peuvent être remplacés, tels que les garnitures, le socle isolant, etc., en sont exclus.
– **ATTENTION:** si votre ustensile «tintinnabule», il ne s'agit nullement d'un défaut de fabrication. Votre ustensile est équipé d'un fond thermoconducteur en aluminium. Lors de la soudure, des billes de soudure ont pu se former et puis se détacher pour être finalement retenues à l'intérieur de la double paroi. Ce sont elles qui peuvent produire des sons lorsque vous manipulez votre ustensile. Cela n'influence en aucune manière le fonctionnement et la qualité de votre ustensile DUROTHERM. Aucune réclamation à ce sujet ne peut donc être couverte par la garantie.

Protection de l'environnement et recyclage

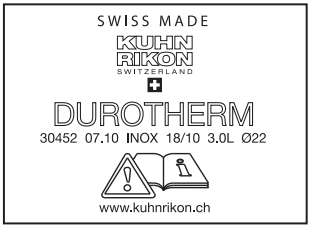
Nous attachons beaucoup d'importance à une exploitation respectueuse de toutes les ressources. Fabrication Suisse est également synonyme de production respectueuse de l'environnement. Le faitout, les accessoires et l'emballage doivent être recyclés de façon écologique. Veuillez tenir compte des prescriptions d'usage dans votre pays ou votre région. En Suisse, les ustensiles de cuisine Kuhn Rikon usagés peuvent être envoyés directement au Service Center de Kuhn Rikon. Ces produits seront alors recyclés dans le respect des réglements en vigueur. L'emballage en carton est à base de matières premières recyclées et imprimé en couleurs exemptes de plomb. Remettez l'emballage à la collecte de vieux carton.

Conseils pour les économies d'énergie

Pour économiser de l'énergie lors de la cuisson, procédez de la manière suivante:
– Utilisez les ustensiles de cuisson KUHN RIKON équipés de semelles sandwich Superthermic® pour une transmission idéale de la chaleur – existent sur votre ustensile de cuisson DUROTHERM.
– Le diamètre du plan de cuisson doit correspondre à la grandeur de la semelle de l'ustensile de cuisson.
– Procédez à la cuisson avec le couvercle en place aussi souvent que possible.
– Éteignez la source de chaleur avant la fin du processus de cuisson et utilisez la chaleur résiduelle.
– Exploitez au maximum le potentiel fourni par la cuisson en douceur (voir brochure sur la cuisson en douceur DUROTHERM) et économisez ainsi 60 % de l'énergie.

7 RÉPARATIONS FOURNISSEURS ET SERVICE APRÈS-VENTE

⚠ – L'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine peut entraver la sécurité. N'utilisez que des accessoires et des pièces de rechange originales KUHN RIKON.
– Pour le service après-vente, les réparations, les pièces de rechange et les accessoires, adressez-vous à votre point de vente ou directement à KUHN RIKON. A la dernière page ou sur www.kuhnrikon.com, vous trouverez les adresses de service après-vente de votre pays.
– Vous trouverez l'inscription ci-dessous sur le fond de votre ustensile. Pour toute question, nous vous prions de bien vouloir mentionner les indications soulignées (ex. numéro d'article «30452», date de production «07.10», dénomination du produit «DUROTHERM»).
– Pour découvrir toute la gamme DUROTHERM, les accessoires coordonnés, des conseils utiles, des recettes ou en apprendre plus sur DUROTHERM, consultez notre site www.kuhnrikon.com



8 TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

Cuisiner en douceur
La cuisson, avec très peu d'eau et à couvert, est très rapide et se poursuit délicatement sur le socle isolant permettant le maintien au chaud. Cuits ainsi, les légumes conservent leur arôme, leurs couleurs et leurs vitamines.

Cuisson en douceur, exemple de lecture avec les choux-fleurs:
Toujours retirer le socle isolant avant de poser le faitout DUROTHERM sur le feu et cuire les aliments à couvert.

1. Découper le chou-fleur en bouquets de 2 cm et le mettre dans le faitout avec 5 cl d'eau.
2. Régler le degré de chaleur au ¾ de sa puissance et garder à cette température jusqu'à ce que de la vapeur s'échappe et qu'il soit aisé de faire pivoter le couvercle.
3. Réduire immédiatement le feu au minimum et laisser cuire pendant **5 minutes.**
4. Retirer le faitout DUROTHERM du feu, le poser sur son socle isolant et laisser la cuisson se poursuivre doucement pendant **15 minutes.** Bon appétit!

Pour découvrir toute la gamme DUROTHERM, les accessoires, des conseils utiles des recettes ou en apprendre plus sur DUROTHERM, veuillez consulter notre site www.kuhnrikon.com

Vous trouverez le tableau détaillant les temps de cuisson sur la page suivante.

	TAILLE, FAÇON DE DÉBITER, QUANTITÉ	QUANTITÉ DE LIQUIDE	MINUTES SUR LA PLAQUE	MINUTES SUR LE SOCLE ISOLANT	TEMPS DE CUISSON TOTAL EN MINUTES
LÉGUMES FRAIS					
Artichauts	2 cm, dés	5 cl	5	10	15
Choux-fleurs	2 cm, bouquets	5 cl	5	15	20
Haricots	4 cm, tronçons	5 cl	5	15	20
Brocolis	2 cm, bouquets	5 cl	5	10	15
Petits pois	entiers	5 cl	5	5	10
Fenouils	5 mm, lamelles	5 cl	5	5	10
Carottes	2 cm, dés	5 cl	5	15	20
Choux-raves	2 cm, dés	5 cl	5	15	20
Courges	2 cm, dés	3 cl	5	15	20
Poireaux	2 cm, tronçons	5 cl	5	15	20
Poivrons	2 cm, dés	3 cl	5	10	15
Salsifis	4 cm, tronçons	5 cl	5	10	15
Céleris	2 cm, dés	5 cl	5	15	20
Asperges blanches	entières	5 cl	3	7	10
Epinards	4 cm, fragments	2 cl	3	2	5
Tomates (épépinées)	3 cm, morceaux	3 cl	2	3	5
Endives blanches	coupées en 2 dans le sens de la longueur	5 cl	3	12	15
Pois mange-tout	entiers	3 cl	2	5	7
Oignons	2 cm, morceaux	3 cl	5	15	20
FRUITS					
Abricots	–	–	2	10	12
Pommes	–	–	2	15	17
Poires	–	–	2	15	17
Cerises	–	–	2	10	12
Pruneaux	–	–	2	10	12
VIANDE					
Blancs de poulet			2/2	10	14
Rosbif	1 kg	–	2/2	60	64
Filet de porc	–	–	2/2	50	54
Ragoût de veau	1 kg	50 cl	10	80	90
Viande bouillie	1 kg, à couvert	–	15	100	115
CHAMPIGNONS FRAIS					
Champignons de Paris	2 cm, morceaux	–	1	2	3
Chanterelles	2 cm, morceaux	3 cl	1	2	3
Bolets	2 cm, morceaux	–	1	2	3
GARNITURES					
Pommes de terre	2 cm, dés	5 cl	15	10	25
Polenta	200 g	50 cl	5	15	20
Riz	200 g	35 cl	5	15	20
Risotto	200 g	50 cl	5	15	20
POISSONS/COQUILLAGES					
Filets de poisson, épais et fermes, (p. ex. saumon, lotte)		–	1/1	3	5
Truite au bleu	à couvert	100 cl	1	14	15
Moules		10 cl	2	3	5

DUROTHERM – INDICE

1 I VANTAGGI IN UN COLPO D'OCCHIO 24
2 AVVERTENZE DI SICUREZZA E RACCOMANDAZIONI 25
3 AL PRIMO USO 26
4 METODI DI COTTURA 27
5 PULIZIA E CURA 28
6 GARANZIA E TUTELA DELL'AMBIENTE 29
7 RIPARAZIONI, PUNTI VENDITA E ASSISTENZA 30
8 TABELLA DEI TEMPI DI COTTURA 31
9 ACCESSORI DUROTHERM 52
10 PEZZI DI RICAMBIO DUROTHERM 54
11 KUHN RIKON WORLDWIDE / INDIRIZZI DEI PUNTI ASSISTENZA 55

Al primo impiego leggere attentamente le istruzioni d'uso e lavare la pentola, il coperchio e gli utensili con acqua calda e detersivo.

Per qualsiasi domanda in merito alle nuove pentole Kuhn Rikon, il nostro servizio di assistenza clienti rimane a vostra completa disposizione: tel. +41 52 396 03 50 (CH) oppure service@kuhnrikon.ch

1 I VANTAGGI IN UN COLPO D'OCCHIO

DUROTHERM è una pentola speciale a doppia parete, che permette di cucinare le pietanze a coperto e con poca acqua brevemente sul fornello, per poi terminare la cottura delicata sulla base scaldavivande – la verdura conserva così tutto il suo aroma, il suo colore intenso e le preziose vitamine contenute. Grazie a un isolamento perfetto, la pentola DUROTHERM mantiene gli alimenti in caldo fino a due ore.

– Pentola innovativa plurifunzionale: cucinare – servire – tenere in caldo!
– Cottura delicata, semplice e sana: la pentola DUROTHERM cuoce praticamente da sola. Vitamine e nutrienti preziosi restano inalterati durante il processo di cottura.
– Design elegante, intramontabile
– Adatta a ogni tipo di cottura: per la cottura convenzionale, delicata, a fuoco lento, a bagnomaria, al vapore e anche per stufare
– Gli alimenti restano in caldo fino a 2 ore
– A seconda del metodo di cottura adottato è possibile risparmiare fino al 60% di energia
– Fondo stratiforme supertermico – distribuzione ottimale del calore e accumulazione del calore molto efficace
– Indicata per ogni tipo di fornello
– Qualità KUHN RIKON – made in Switzerland

Coperchio isolante a doppia parete
Pareti doppie isolanti Mantengono il calore per 2 ore
Bordo graduato, blocco del vapore
Maniglie ergonomiche
Tacche di livello corrispondenti alla capacità Misurazione semplice
Elemento di sicurezza
Acciaio inox di qualità 18/10 10 anni di garanzia
Fondo stratiforme supertermico Distribuzione del calore ottimale
Base scaldavivande Per portare la pentola dal fornello direttamente in tavola
Accumulatore termico potente

2 AVVERTENZE DI SICUREZZA E RACCOMANDAZIONI

Questa pentola adempie le norme di sicurezza. Un uso non conforme può comunque causare lesioni a persone e danni materiali. Leggere con attenzione le istruzioni d'uso prima di utilizzare la pentola. Conservare le istruzioni.

Utilizzo conforme alle norme
La pentola DUROTHERM è indicata per cucinare, per servire e per tenere in caldo i cibi. Può essere utilizzata su ogni tipo di fornello per uso privato o professionale. A causa delle sue proprietà isolanti, la pentola a doppia parete non è indicata per la cottura al forno. Il fabbricante non garantisce per danni causati in seguito alla non osservanza delle istruzioni e delle raccomandazioni d'uso.

⚠ **Importanti avvertenze di sicurezza**
- Al fine di garantire l'ermeticità degli elementi a doppia parete, non effettuare manipolazioni su pentola e coperchio, ad esclusione della sostituzione delle maniglie laterali e del pomello del coperchio.
- Le pentole DUROTHERM dispongono di un elemento di sicurezza integrato sotto una delle due maniglie. Nel caso dovesse entrare del liquido nelle doppie pareti, questo elemento eviterebbe il generarsi di sovrappressione (vedi punto «Elemento di sicurezza»).
- L'elemento di sicurezza non va manipolato, poiché dev'essere garantita la tenuta stagna. In caso di sospetto di ermeticità compromessa (vedi punto «Elemento di sicurezza»), contatti il punto assistenza KUHN RIKON più vicino (vedi Kuhn Rikon Worldwide, pagina 55).
- Non utilizzare pentole con le maniglie allentate. Avvitare bene maniglie e manici. Se ciò non è possibile, dare la pentola DUROTHERM in riparazione.
- Le maniglie possono scaldarsi, specialmente utilizzando la pentola su fornelli a gas o a induzione. In tal caso utilizzi una presina per pentole. Anche la protezione per la fiamma del gas – art. 2080/2081 – riduce la temperatura delle maniglie.
- Osservare in modo speciale le avvertenze di sicurezza contrassegnate dal triangolo rosso.
- Quando si frigge, riempire la pentola DUROTHERM al massimo fino a metà della sua capienza. Utilizzare soltanto olio per frittura. Non far riscaldare l'olio a una temperatura superiore ai 180 gradi e non utilizzare cibi da frittura bagnati. Non lasciare mai la padella di frittura incustodita. Non smorzare mai con l'acqua gli incendi generati dal surriscaldamento dell'olio, ma soffocare le fiamme con una coperta antincendio. Osservare le indicazioni riportate sulla confezione dell'olio di frittura.
- Non lasciare mai la pentola incustodita sul fornello in presenza di bambini.
- Le presenti istruzioni d'uso valgono per tutto l'assortimento DUROTHERM con data di produzione dal luglio 2010 (07.10) in poi.

CONSERVARE CON CURA LE PRESENTI ISTRUZIONI D'USO!

Elemento di sicurezza
Sotto una delle due maniglie si trova un elemento di sicurezza. In seguito alla perdita di ermeticità, spesso causata da una caduta, da un forte colpo o dall'elemento di sicurezza non più ermetico, può penetrare dell'acqua nella doppia parete. Durante la fase di riscaldamento della pentola può quindi svilupparsi una sovrappressione. In questo caso entra in funzione l'elemento di sicurezza.

Nei seguenti casi non utilizzare più la pentola e contattare il punto assistenza più vicino:
– Fuoriuscita visibile di vapore sotto una maniglia
– Fuoriuscita udibile di vapore sotto una maniglia
– Una maniglia si scalda sensibilmente di più dell'altra
– Manca l'elemento di sicurezza o è fuoriuscito
– Rumori d'acqua provenienti dalla doppia parete

3 AL PRIMO USO

– Prima dell'uso iniziale lavare pentole e coperchi con acqua calda e detersivo.
– Per un risparmio energetico, badare che il diametro della piastra e il fondo della pentola combacino.
– Per il sistema di cottura a induzione con piastre a dimensione unica che superano i 1500 W di potenza, bisogna posizionare le pentole esattamente al centro della zona di cottura. Utilizzare un massimo di 3/4 della potenza riscaldante, altrimenti c'è il rischio di trascolora zione della parete esterna.
– Nei fornelli a gas è indispensabile che la corona della fiamma si adegui al diametro della pentola. La fiamma non deve surriscaldare le pareti della pentola, poiché altrimenti si provoca la trascolorazione della parete esterna (ossidazione). È opportuno impiegare un parafiamma (vedi «Accessori DUROTHERM», pagine 52-53).
– Prima del processo di cottura controllare sempre di togliere la base scaldavivande. Raccomandazione: conservare la base scaldavivande separatamente dalla pentola DUROTHERM.
– Proteggere l'acciaio inox dalla corrosione: il sale nell'acqua bollente va sempre rimestato e completamente sciolto. Non conservare a lungo nella pentola cibi salati: l'acciaio inox potrebbe intaccarsi.
⚠ – Non lasciare mai a lungo la pentola vuota sulla piastra calda: pentola e piastra potrebbero subire dei danni.

4 METODI DI COTTURA

⚠ Importante
Prima del processo di cottura ricordarsi sempre di togliere la base scaldavivande.

Cottura delicata
Grazie alla doppia parete, numerose pietanze possono essere tolte dal fornello già dopo solo ⅓ del tempo di cottura. Trasferita sulla base scaldavivande, infatti, la pentola termina la cottura con un risparmio energetico fino al 60% (a tale proposito consulti l'opuscolo dedicato alla cottura delicata, art. 1186).

Stufare
Far stufare gli alimenti a calore medio nella pentola coperta, con o senza l'aggiunta di grasso, olio o burro. Far imbiondire il soffritto, quindi regolare il calore al minimo.

Arrostire senza grassi (ideale per la carne; non indicato per rösti)
Sui fornelli a gas/induzione riscaldare la pentola DUROTHERM vuota per max. 1 minuto, su quelli elettrici/in vetroceramica, invece, per max. 3 minuti. Fare la prova di sfrigolio: la temperatura per arrostire è raggiunta solo quando uno spruzzo d'acqua nel tegame forma subito delle palline che ballano sul fondo della pentola. Se l'acqua evapora, significa che la pentola non è ancora riscaldata a sufficienza. Aggiungere l'alimento da arrostire senza grasso (pennellare leggermente con olio le carni più magre) e cuocere senza coperchio. Quando l'arrosto si stacca dal fondo, lo si può girare. Insaporire e salare solo dopo la cottura.

Arrostire con grassi
Sui fornelli a gas/induzione riscaldare la pentola DUROTHERM vuota per max. 1 minuto, su quelli elettrici/in vetroceramica, invece, per max. 3 minuti. Fare la prova di sfrigolio: (vedi «Arrostire senza grassi»). Regolare la temperatura portandola a calore medio. Mettere nella padella grasso, olio o burro. Aggiungere l'alimento da arrostire e farlo dorare uniformemente.

Cottura a bagnomaria
Per creme e salse è consigliabile l'utilizzo degli appositi contenitori per bagnomaria (vedi «Accessori DUROTHERM», pagine 52-53).

Cottura al vapore
Per la cottura delicata al vapore sono indicati i cestelli forati (vedi «Accessori DUROTHERM», pagine 52-53). Versare nella pentola DUROTHERM del brodo di carne, inserire il cestello nella pentola, aggiungere gli alimenti, applicare il coperchio e cuocere al vapore secondo le raccomandazioni.

Servire
Immediatamente dopo la cottura, porre la pentola DUROTHERM sulla base scaldavivande; quest'ultima non rovina le superfici dei tavoli, nemmeno quelli più delicati, e non scotta. La base scaldavivande protegge anche le superfici dei tavoli più delicati e non scotta. Servire direttamente in tavola.

Tenere in caldo
DUROTHERM mantiene in caldo i cibi anche per due ore. Dopo il processo di cottura mettere immediatamente la pentola sulla base scaldavivande, lasciando inserito il coperchio.

Suggerimento
Osservi l'opuscolo «Cottura delicata con DUROTHERM» (art.1186) e le rispettive ricette su www.kuhnrikon.com

5 PULIZIA E CURA

- In caso di sporco normale, utilizzare un comune detersivo per stoviglie.
- Pentole, coperchi e basi scaldavivande sono lavabili in lavastoviglie. KUHN RIKON consiglia comunque il lavaggio a mano. In caso di lavaggio in lavastoviglie, gli elementi in materiale sintetico potrebbero perdere la lucentezza.
- Se a causa del riscaldamento eccessivo dovessero restare dei residui di cibo bruciati o incollati al fondo della padella, non rimuoverli mai con oggetti appuntiti quali coltelli, pagliette di ferro o spugnette di rame. Per evitare graffi, si raccomanda di lasciar ammorbidire i residui di cibo oppure di lavare la pentola con lo SWISS CLEANER o un detergente per grill.
- In alcune regioni l'acqua è piuttosto dura e, ad alte temperature, possono formarsi delle macchie di calcare. Bastano alcune gocce di aceto o di succo di limone per risolvere il problema.
- In caso di forte deposito di calcare o di altre trascolorazioni si raccomanda lo SWISS CLEANER, un detergente speciale per acciaio inox, ottone, rame, nichel e piani di cottura in vetroceramica (vedi «Accessori DUROTHERM», pagine 52-53).
- Se la fiamma del gas è troppo alta oppure il fornello a induzione troppo potente, l'acciaio inox può trascolorarsi all'esterno. Con lo SWISS CLEANER sopramenzionato è possibile eliminare queste trascolorazioni.

6 GARANZIA E TUTELA DELL'AMBIENTE

Garanzia

– La garanzia dura 10 anni e si estende a tutta la batteria di pentole, non però alle parti intercambiabili quali base scaldavivande, guarnizioni, ecc.
– **ATTENZIONE:** se le pentole dovessero «tintinnare» non si tratta di un difetto di fabbricazione. Nel fondo delle pentole è incorporato un conduttore termico in alluminio. Durante il processo di saldatura si possono formare delle perline in stagno che all'interno della doppia parete si muovono tintinnando. Questo non influisce in alcun modo sulla qualità e le prestazioni delle pentole DUROTHERM. Reclami in questo senso non sono coperti dalla garanzia.

Tutela ambientale e smaltimento

Preservare le risorse naturali ci sta particolarmente a cuore. Swiss Made implica una produzione ecosostenibile. Le pentole, gli accessori e gli imballaggi vanno smaltiti mediante riciclaggio ecologico. Si prega di osservare le disposizioni nazionali e regionali vigenti. In Svizzera il pentolame usato al Kuhn Rikon può essere inviato direttamente a Kuhn Rikon Service Center. I prodotti saranno riciclati conformemente alle norme in vigore. L'imballaggio in cartone è prodotto con materiale riciclato, mentre per la stampa si rinuncia all'impiego di piombo. Smaltire l'imballaggio tramite la raccolta differenziata per il cartone.

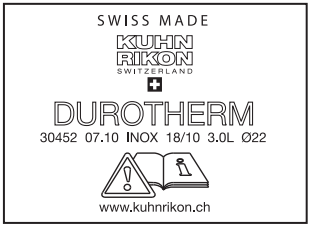
Suggerimenti per risparmiare energia

Bastano pochi accorgimenti per risparmiare energia cucinando:

– Utilizzare le pentole KUHN RIKON con fondo sandwich Superthermic® per una trasmissione ottimale dell'energia – in dotazione con le pentole DUROTHERM.
– Il diametro della piastra e la grandezza del fondo della pentola devono combaciare.
– Cucinare il più spesso possibile mettendo il coperchio sulla pentola.
– Spegnere la piastra prima di fine cottura e sfruttare il calore residuo.
– Sfruttare il potenziale della cottura delicata (vedi opuscolo «Cottura delicata con DUROTHERM») per risparmiare il 60% di energia.

7 RIPARAZIONI, PUNTI VENDITA E ASSISTENZA

⚠ – L'utilizzo di pezzi di ricambio di terzi può influire sulla sicurezza. Utilizzi esclusivamente accessori e pezzi di ricambio originali KUHN RIKON.
– Servizio clienti, riparazioni, pezzi di ricambio e accessori sono ottenibili presso i punti vendita oppure direttamente presso KUHN RIKON. In ultima pagina oppure su www.kuhnrikon.com si trova l'indirizzo per l'assistenza valido per il rispettivo Paese.
– Sul fondo delle pentole è riportato il seguente contrassegno. In caso di richieste di chiarimenti, comunicare sempre le indicazioni sottolineate (ad es. numero dell'articolo «30452», data di produzione «07.10», designazione del prodotto «DUROTHERM»).
– Una panoramica dei prodotti DUROTHERM e dei relativi accessori, nonché altri consigli utili, ricette e informazioni sull'intera gamma DUROTHERM si trovano sul sito www.kuhnrikon.com



8 TABELLA DEI TEMPI DI COTTURA

Cottura delicata
Con un apporto ridotto di acqua, cuocere brevemente sul fornello con il coperchio, quindi portare a termine la cottura delicata con la base scaldavivande DUROTHERM – la verdura conserva così tutto il suo aroma, il suo colore intenso e le preziose vitamine contenute.

Cottura delicata, esempio di lettura con cavolfiore
Prima di procedere alla cottura con la pentola DUROTHERM, togliere sempre la base scaldavivande e cucinare gli alimenti con il coperchio ben assestato.

1. Tagliare un cavolfiore a rosette della grandezza di 2 cm, mettere nella pentola con l'aggiunta di 5 cl d'acqua.
2. Regolare il fuoco a ¾ del calore massimo e cuocere finché non inizia a fuoriuscire del vapore e il coperchio si gira con facilità.
3. Ridurre subito il calore al minimo e continuare a cuocere sul fuoco per altri **5 minuti.**
4. Togliere la pentola DUROTHERM dal fuoco e terminare la cottura sulla base scaldavivande per **15 minuti.** Buon appetito!

Una panoramica dell'intera gamma DUROTHERM, gli accessori, i consigli utili, le ricette e altre informazioni relative a KUHN RIKON sono disponibili sul sito www.kuhnrikon.com

Trova la tabella con i tempi di cottura sulla pagina seguente.

	DIMENSIONE, TAGLIO, QUANTITÀ	QUANTITÀ DI LIQUIDO	MINUTI SUL FORNELLO	MINUTI SULLA BASE	TOTALE – MINUTI DI COTTURA
VERDURA FRESCA					
Carciofi	2 cm, dadi	5 cl	5	10	15
Cavolfiore	2 cm, rosette	5 cl	5	15	20
Fagioli	4 cm, pezzi	5 cl	5	15	20
Broccoli	2 cm, rosette	5 cl	5	10	15
Piselli	interi	5 cl	5	5	10
Finocchio	5 mm, strisce	5 cl	5	5	10
Carote	2 cm, dadi	5 cl	5	15	20
Cavolo rapa	2 cm, dadi	5 cl	5	15	20
Zucca	2 cm, dadi	3 cl	5	15	20
Porro	2 cm, pezzi	5 cl	5	15	20
Peperoni	2 cm, dadi	3 cl	5	10	15
Scorzonera	4 cm, pezzi	5 cl	5	10	15
Sedano	2 cm, dadi	5 cl	5	15	20
Asparagi bianchi	interi	5 cl	3	7	10
Spinaci	4 cm, pezzi	2 cl	3	2	5
Pomodori (senza semi)	3 cm, pezzi	3 cl	2	3	5
Indivia	a metà per il lungo	5 cl	3	12	15
Taccole	interi	3 cl	2	5	7
Cipolle	2 cm, pezzi	3 cl	5	15	20
FRUTTA					
Albicocche	–	–	2	10	12
Mele	–	–	2	15	17
Pere	–	–	2	15	17
Ciliege	–	–	2	10	12
Prugne	–	–	2	10	12
CARNE					
Petto di pollo			2/2	10	14
Roast-beef	1 kg	–	2/2	60	64
Lombata di maiale	–	–	2/2	50	54
Straccetti di vitello	1 kg	50 cl	10	80	90
Carne lessata	1 kg, coperta	–	15	100	115
FUNGHI FRESCHI					
Champignon	2 cm, pezzi	–	1	2	3
Gallinacci	2 cm, pezzi	3 cl	1	2	3
Porcini	2 cm, pezzi	–	1	2	3
CONTORNI					
Patate	2 cm, dadi	5 cl	15	10	25
Polenta	200 g	50 cl	5	15	20
Riso	200 g	35 cl	5	15	20
Risotto	200 g	50 cl	5	15	20
PESCE					
Filetti di pesce, filetti spessi e compatti (p. es. salmone, rana pescatrice)		–	1/1	3	5
Trota lessa	coperta	100 cl	1	14	15
Molluschi (cozze)		10 cl	2	3	5

DUROTHERM – CONTENTS

1 BENEFITS AT A GLANCE 34
2 SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS 35
3 USING FOR THE FIRST TIME 36
4 COOKING METHODS 37
5 CLEANING AND CARE 38
6 GUARANTEE CONDITIONS AND ENVIRONMENT 39
7 REPAIRS, SPARE PARTS AND SERVICE 40
8 TABLE OF COOKING TIMES 41
9 DUROTHERM ACCESSORIES 52
10 DUROTHERM SPARE PARTS 54
11 KUHN RIKON WORLDWIDE/SERVICE ADDRESSES 55

Please read carefully through the instructions for use before using for the fi rst time and wash out cookware, lids and kitchen gadgets with hot water and a washing-up liquid.

Our Customer Service department will also be pleased to be of assistance if you have any questions regarding your new cookware from Kuhn Rikon: Tel. +41 52 396 03 50 (CH) or service@kuhnrikon.ch

1 BENEFITS AT A GLANCE

The unique double-walled DUROTHERM system lets you cook with very little water – leave covered on the hotplate briefly, then place on the heat-retaining base – to keep food aromatic with fresh-coloured vegetables full of vitamins. And your DUROTHERM is so well insulated that food stays hot for up to two hours.

- Innovative premium cookware with multiple uses: cook – serve – keep food hot – all with the same pan!
- Easy, healthy gentle cooking: your DUROTHERM does nearly everything for you. All vitamins and nutrients are retained during cooking.
- Classically elegant design
- Suitable for all kinds of cooking: conventional cooking, low-water cooking (simmering or gentle cooking) and stewing, steaming, cooking in a waterbath, tower cooking and steam stewing
- Food stays hot for up to two hours
- You save up to 60% energy, depending on cooking method
- Superthermic® sandwich base – for optimal heat distribution and high retention
- Suitable for all kinds of stove
- KUHN RIKON quality – made in Switzerland

2 SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

This cookware complies with the applicable safety standards, but improper use may lead to damage and/or injury. So please read the entire operating instructions before using your DUROTHERM cookware, and keep them.

Correct use
DUROTHERM cookware is intended for cooking and keeping food warm for serving. It can be used on all domestic and restaurant stoves. The double-walled version of this cookware is not intended for use in ovens, due to the insulation effected by the double walls. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by not following the safety instructions and warnings.

⚠ **Important safety notes**
- Apart from the replacement of the side grips and the lid knob, no manipulations may be carried out on the pan or the lid, as the double-walled parts must remain perfectly air- and watertight.
- DUROTHERM cookware is fitted with an integrated safety element under one of the two grips. If any liquid penetrates into the hollow space, this element will prevent the development of excessive steam pressure (see the Safety element point).
- No modifications may be carried out on the safety element, as the seal must be guaranteed. In case of any suspicion of a leakage (see the Safety element point) please contact the nearest KUHN RIKON Service Centre (Kuhn Rikon Worldwide, see Page 55).
- Never use cookware with loose handles. If you cannot tighten loose handles or grips, send your DUROTHERM in for repair.
- The grips can become hot, particularly when used with gas and induction hobs. Use a pot holder where necessary. The gas flame protector Art. No. 2080/2081 also reduces the temperature of the grip.
- Observe in particular the safety instructions marked with a red triangle.
- For frying, only half fill your DUROTHERM. Never heat the oil above 180 °C. Never put anything wet in the hot oil. Never leave unattended when frying. In case of fire, NEVER use water for extinguishing. Use a fire blanket to extinguish the flames. Follow the instructions on the oil bottle
- Always keep an eye on your DUROTHERM, if it is on the hob, when children are around.
- These operating instructions apply to the entire DUROTHERM range from production date July 2010 (07.10).

KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A CONVENIENT PLACE!

Safety element
The safety element is located under one of the two grips. In the case of a leak, mostly caused by a fall, a heavy impact or a leak in the safety element, water could penetrate into the hollow space. When the cookware is heated up, a steam over-pressure could thereby develop. This will activate the safety element.

If the following symptoms are detected, the cookware should no longer be used and you should contact the nearest KUHN RIKON Service Station:
– Visible escape of steam below a grip
– Audible escape of steam below a grip
– A grip becomes hot, noticeably hotter than the other
– The safety element is missing or has fallen out
– Audible water noises in the hollow space

3 USING FOR THE FIRST TIME

– Before using your DUROTHERM the first time, wash it out thoroughly with hot water and detergent, including the lid.
– For optimally energy-saving cooking, the hotplate should be the same diameter as the base of your DUROTHERM.
– On electric induction stoves with standard hotplates of 1,500 W or more, pans must be placed exactly in the centre and use maximum 3/4 of the power capacity. Otherwise the exterior of your DUROTHERM will be discoloured by the heat.
– On gas stoves, the burner flame spread must be adjusted to suit the pan diameter. If the flames impinge on the side of your DUROTHERM, it will be discoloured by the heat (due to oxidation). We recommend using a gas flame diffusor (see DUROTHERM accessories on pages 52–53).
– Before cooking, always be sure to remove the heat-retaining base. Recommendation: Keep the heat-retaining base separately from your DUROTHERM pan.
– Chlorides (e.g. salt) can corrode stainless steel! So when you add salt, always dissolve it completely in hot water by stirring. And never keep salty food for a long time in the pan. Otherwise your beautiful stainless steel DUROTHERM will suffer!
⚠ – Never leave your DUROTHERM empty on the hotplate for long, otherwise it will be damaged as well as the hotplate!

4 COOKING METHODS

Important
Be sure to remove the heat-retaining base before cooking.

Soft Cooking
Thanks to the double wall of your DUROTHERM, for many dishes you can put it on the heat-retaining base a third of the way through the cooking time. Then the food goes on simmering until cooking is completed – with up to 60% energy savings (please also refer to the Soft Cooking brochure, Art.1186).

Steaming
With the lid on, steam on a good medium heat with or without fat, oil or butter. As soon as the food is slightly coloured, turn down to the lowest heat.

Roasting without fat (ideal for meat, but not suitable for Rösti [Swiss hashed potatoes])
Heat the empty DUROTHERM on gas/induction hobs approx. 1 minute, on electric/glass ceramic hobs approx. 3 minutes. Do a sizzle test: the correct roasting temperature has only been reached when water drops you put in the pan "dance" around the bottom. If they simply evaporate, the pan is not hot enough yet. Add the food to be roasted (without fat: lean meat just has to be rubbed lightly with oil), and roast without putting the lid on. Turn the food over as soon as it no longer adheres to the bottom of the pan. Do not season or add salt until roasting is finished.

Roasting
Heat the empty DUROTHERM on gas/induction hobs approx. 1 minute, on electric/glass ceramic hobs approx. 3 minutes. Do a sizzle test (see Roasting without fat). Set the heat to medium. Add fat, oil or butter. Add the food to be roasted and brown it all over.

Cooking in a waterbath/bain-marie
For delicate cremes and sauces the special waterbath insert is recommended (see DUROTHERM accessories on pages 52–53).

Steam cooking
The perforated bowl is ideal for healthy, vitamin-retaining steaming (see DUROTHERM accessories on pages 52–53). Place a meat stock in the DUROTHERM casserole. Place the steamer on top of the pan, add the food to be cooked, put the lid on, and steam according to instructions.

Serving
Immediately after cooking, place the DUROTHERM pan in the heat-retaining base for serving at table. It will not damage even the most sensitive surface, because it does not get hot.

Keeping food hot
Your DUROTHERM keeps food warm for up to two hours. Always put your DUROTHERM on its heat-retaining base immediately after cooking, and keep the lid on.

Tip
Refer to the DUROTHERM Soft Cooking brochure (Art. 1186) and the appropriate recipes on www.kuhnrikon.com

5 CLEANING AND CARE

– For normal washing, a regular liquid detergent is perfectly adequate.
– Your DUROTHERM is dishwasher-proof, including the lid and heat-retaining base, but its plastic parts will stay shinier if you wash it by hand.
– Overheating your DUROTHERM may cause burnt-in dirt that is hard to remove. Never try to scrape it off with a knife, steel wool, copper cloth or anything else abrasive. The best way to avoid scratches is to soften the dirt by soaking and cleaning with SWISS CLEANER or a grill-cleaner.
– If the water is hard in your area, overheating your DUROTHERM can cause lime deposits. This is perfectly natural, and the deposits can be removed with a few drops of vinegar or lemon juice.
– We recommend SWISS CLEANER for removing heavy lime deposits or other stains. This is a special cleaning agent for stainless steel, brass, copper, nickel and ceramic hotplates (see DUROTHERM accessories on pages 52–53).
– SWISS CLEANER is also ideal for removing discolouration on the outside of your DUROTHERM if the gas flame or induction cooking field was too high.

6 GUARANTEE CONDITIONS AND ENVIRONMENT

Guarantee conditions

– DUROTHERM cookware is guaranteed for ten years against manufacturing faults and material deficiencies. This guarantee does not cover exchangeable parts such as the heat-retaining base, fittings, etc.
– **IMPORTANT:** Any ringing sound you may hear from your DUROTHERM does not indicate a manufacturing fault or material deficiency. It is due to superfluous weld beads inside the double walls which may have formed and later became detached from the seams of the aluminium heat-conducting base during production and can be heard rattling. The quality and correct operation of your DUROTHERM pan is in no way affected thereby, and respective guarantee claims are therefore inapplicable.

Environmental protection and disposal

We attach great importance to the considerate handling of all resources. Swiss made also means environmentally compatible production. Cookware, accessories and packaging should be taken to environmentally friendly recycling that complies with the regulations that apply in the country and region concerned. In Switzerland, wornout Kuhn Rikon cookware can be sent directly to the Kuhn Rikon Service Centre. The products will then be properly recycled. The cardboard packaging is made from recycled raw materials, and the printing uses lead-free inks. Please dispose of the packaging in the used-cardboard collection.

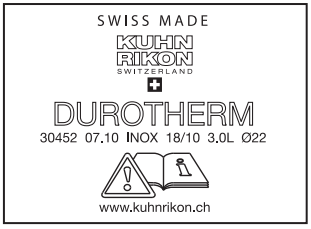
Tips for saving power

How to cook in an energy-saving way:

– Use KUHN RIKON cookware with the Superthermic® sandwich base for the optimum transfer of energy – available in your DUROTHERM cookware.
– The diameter of the hotplate and the base size of the cookware should be the same.
– Cook with the lid in place as often as possible.
– Turn off the supply of heat before the cooking process is finished and make use of the residual heat.
– Make full use of the potential of Soft Cooking (see the DUROTHERM Soft Cooking brochure) and thereby save up to 60% of energy.

7 REPAIRS, SPARE PARTS AND SERVICE

⚠ – The use of third-party replacement parts can impair safety. Only use KUHN RIKON original accessories and spare parts.
– For customer service, repairs, spare parts and accessories please contact your nearest dealer or KUHN RIKON. Service addresses in your country are indicated on the last page and at www.kuhnrikon.com
– Each KUHN RIKON cookware pan is identified on the base as shown below. Please indicate the underlined data with all inquiries (e.g. article number “30452”, manufacturing date “07.10”, product designation “DUROTHERM”).
– For an overview of the entire DUROTHERM range and accessories, useful tips, recipes and other information, please visit www.kuhnrikon.com



8 TABLE OF COOKING TIMES

Soft Cooking
With a little water, cook for only a short time on the stove and then allow to simmer on the DUROTHERM heat-retaining base – your vegetables retain their full aroma, fresh colours and all the natural vitamins.

Soft Cooking, reading example with cauliflower:
Always remove the heat-retaining base before placing your DUROTHERM on the stove. Always keep the lid on when cooking.

1. Cut the cauliflower into 2-cm-large rosettes and put in DUROTHERM with 5 cl water.
2. Cook on ¾ heat until steam starts to rise and the lid turns easily.
3. Turn down to lowest heat immediately and cook for another **5 minutes.**
4. Remove DUROTHERM from heat and allow to simmer in heat-retaining base for **15 minutes** until ready. Enjoy your meal!

For an overview of the entire DUROTHERM range and accessories, useful tips, recipes and other information on KUHN RIKON please visit www.kuhnrikon.com

You can find the table of cooking times on the next page.

	SIZE, TYPE OF CUT, QUANTITY	LIQUID QUANTITY	MINUTES ON THE HOT-PLATE	MINUTES IN THE HEAT-RETAINING BASE	TOTAL – MINIMUM COOKING TIME
FRESH VEGETABLES					
Artichoke	2 cm, cubes	5 cl	5	10	15
Cauliflower	2 cm, small rose	5 cl	5	15	20
Beans	4 cm, pieces	5 cl	5	15	20
Broccoli	2 cm, small rose	5 cl	5	10	15
Peas	whole	5 cl	5	5	10
Fennel	5 mm, strips	5 cl	5	5	10
Carrots	2 cm, cubes	5 cl	5	15	20
Kohlrabi	2 cm, cubes	5 cl	5	15	20
Pumpkin	2 cm, cubes	3 cl	5	15	20
Leek	2 cm, pieces	5 cl	5	15	20
Peppers	2 cm, cubes	3 cl	5	10	15
Salsify	4 cm, pieces	5 cl	5	10	15
Celery	2 cm, cubes	5 cl	5	15	20
White asparagus	whole	5 cl	3	7	10
Spinach	4 cm, pieces	2 cl	3	2	5
Tomatoes (seeded)	3 cm, pieces	3 cl	2	3	5
White chicory	halved lengthwise	5 cl	3	12	15
Mangetout (snow peas)	whole	3 cl	2	5	7
Onions	2 cm, pieces	3 cl	5	15	20
FRUIT					
Apricots	–	–	2	10	12
Apples	–	–	2	15	17
Pears	–	–	2	15	17
Cherries	–	–	2	10	12
Prunes	–	–	2	10	12
MEAT					
Chicken breast			2/2	10	14
Roast beef	1 kg	–	2/2	60	64
Pork sirloin	–	–	2/2	50	54
Veal stew	1 kg	50 cl	10	80	90
Boiled beef	1 kg, covered	–	15	100	115
FRESH MUSHROOMS					
Mushrooms (Champignons)	2 cm, pieces	–	1	2	3
Chanterelles	2 cm, pieces	3 cl	1	2	3
Boletus	2 cm, pieces	–	1	2	3
SIDE DISHES					
Potatoes	2 cm, cubes	5 cl	15	10	25
Polenta	200 g	50 cl	5	15	20
Rice	200 g	35 cl	5	15	20
Risotto	200 g	50 cl	5	15	20
FISH					
Fish fillets, thick firm fillets (e.g. salmon, monkfish)		–	1/1	3	5
Blue trout	covered	100 cl	1	14	15
Mussels (scallops)		10 cl	2	3	5

DUROTHERM – ÍNDICE

1 LAS VENTAJAS DE SU DUROTHERM 44
2 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y PRECAUCIONES 45
3 PRIMERA UTILIZACIÓN 46
4 MÉTODOS DE COCCIÓN 47
5 LIMPIEZA Y CUIDADOS 48
6 GARANTÍA Y PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL 49
7 REPARACIONES, CONCESIONARIOS DE SERVICIO Y VENTA 50
8 TABLAS DE TIEMPO DE COCCIÓN 51
9 ACCESORIOS DUROTHERM 52
10 PIEZAS DE REPUESTO DUROTHERM 54
11 KUHN RIKON WORLDWIDE/DIRECCIONES DE SERVICIO 55

Le rogamos que lea atentamente estas instrucciones antes de usar por primera vez los productos. Antes del primer uso, lave con agua caliente las cacerolas, las tapas y los utensilios de cocina.

Para todas las preguntas relacionadas con su nueva batería de cocina de Kuhn Rikon, nuestro Servicio al cliente está a su disposición: telf. +41 52 396 03 50 (CH) o service@kuhnrikon.ch

1 LAS VENTAJAS DE SU DUROTHERM

DUROTHERM es una innovadora batería de cocina de doble pared. Cocinadas con muy poca agua, en el recipiente tapado, sobre la placa de la cocina durante breve tiempo y terminando la cocción sobre el soporte térmico, las verduras conservan su aroma, su color y todas sus vitaminas. Gracias a su excelente aislamiento, los alimentos permanecen calientes hasta dos horas en el recipiente DUROTHERM.

- Innovadora batería de cocina de múltiple utilidad: cocinar, servir, mantener caliente
- Cocción suave, sana y sencilla: con DUROTHERM los alimentos se cocinan casi solos. Este método de cocción conserva las vitaminas y los nutrientes
- Diseño elegante y atemporal
- Adecuada para cualquier método de cocción: tradicional, cocción suave, asar/freír, rehogar, cocción a baño María, cocción al vapor/estofar
- Los alimentos permanecen calientes hasta 2 horas
- Según el método de cocción, se ahorra hasta un 60% de energía
- Fondo sándwich Superthermic® para óptima distribución y conservación del calor
- Apta para todo tipo de cocinas
- Calidad KUHN RIKON – Made in Switzerland

2 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y PRECAUCIONES

Esta batería de cocina cumple las normas de seguridad prescritas. Aun así, su uso incorrecto puede provocar lesiones personales y daños materiales. Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar la batería de cocina DUROTHERM y consérvelas.

Uso conforme a lo previsto
La batería de cocina DUROTHERM ha sido diseñada para cocinar, servir y mantener calientes los alimentos, y puede utilizarse con todo tipo de cocinas domésticas y de hostelería. Debido a su hermeticidad, la doble pared de esta batería no permite su utilización en hornos.
El fabricante rechaza toda responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las instrucciones de seguridad y precauciones.

⚠ **Instrucciones importantes de seguridad**
- Las cacerolas y tapas no deben someterse a ninguna manipulación, excepto la sustitución de las asas de las tapas, para garantizar la estanqueidad de las piezas de doble pared.
- Las baterías de cocina DUROTHERM disponen de un elemento de seguridad integrado bajo una de las dos asas. Si entra líquido en el hueco, este impide la formación de la sobrepresión del vapor (véase el punto Elemento de seguridad).
- El elemento de seguridad no puede manipularse, ya que la estanqueidad debe quedar garantizada. Si se sospecha que existen fallos de estanqueidad (véase el punto Elemento de seguridad), póngase en contacto con el centro de servicio KUHN RIKON más próximo (véase Kuhn Rikon Worldwide, página 55).
- No use nunca recipientes con asas sueltas. Ajuste bien las asas y los mangos sueltos. Si no es posible, deberá hacer reparar su DUROTHERM para una reparación.
- Las asas pueden quemar, especialmente si los utensilios se utilizan con gas o inducción. En caso necesario, utilice una manopla aislante. El protector de llama de gas con n° de artículo 2080/2081 también reduce la temperatura de las asas.
- Observe estrictamente las instrucciones de seguridad marcadas con un triángulo rojo.
- Esta batería de cocina tiene una pared doble que no la hace adecuada para hornos.
- Para freír, llene la bateria de cocina DUROTHERM como máximo hasta la mitad. No caliente nunca el aceite a más de 180 °C ni fría alimentos mojados. No utilice nunca la sartén sin supervisión. No apague nunca la grasa de freír con agua. Sofoque las llamas cubriéndolas con una manta ignífuga o una manta ignífuga. Observe las indicaciones para los recipientes de aceite.
- No deje nunca la batería de cocina sobre el fuego sin vigilancia en presencia de niños.
- Las presentes instrucciones de uso son válidas para toda la gama DUROTHERM a partir de la fecha de fabricación de julio de 2010 (07.10).

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD EN UN LUGAR SEGURO

Elemento de seguridad
El elemento de seguridad está situado debajo de una de las dos asas. Debido a un fallo de estanqueidad, en su mayoría ocasionado por una caída, un fuerte golpe o la falta de estanqueidad del elemento de seguridad, puede introducirse agua en el hueco. Si se sobrecalientan las cacerolas, puede formarse una sobrepresión del vapor. En ese caso, se disparará el elemento de seguridad.

Si se detecta alguno de los signos siguientes, no siga utilizando la cacerola y póngase en contacto con el punto de servicio KUHN RIKON más próximo:
– Salida de vapor visible por debajo de un asa
– Salida de vapor audible por debajo de un asa
– Un asa se calienta considerablemente más que la otra
– El elemento de seguridad falta o se cae
– Ruidos de agua audibles en el hueco

3 PRIMERA UTILIZACIÓN

– Antes de utilizarla por primera vez, lave la batería de cocina y las tapas con agua caliente y detergente.
– Para ahorrar energía, asegúrese de que el diámetro de la placa de la cocina coincide con el del fondo del recipiente. Las equivalencias se indican en la parte exterior del fondo del recipiente.
– En cocinas de inducción con placas de similar tamaño y más de 1500 W de potencia, los recipientes deben centrarse exactamente en la zona de cocción y use solamente 3/4 de la potencia del fuego. De lo contrario, puede decolorarse el exterior del recipiente.
– En cocinas a gas se debe adaptar la altura de la llama al diámetro del recipiente. La llama no debe calentar las paredes del recipiente, ya que de lo contrario se manchará la pared exterior (oxidación) debido al recalentamiento. Recomendamos el uso de un salvallamas (véase Accesorios Durotherm, páginas 52-53).
– Antes de cocinar, asegúrese siempre de haber retirado el soporte térmico. Consejo: guarde los soportes térmicos separados de la batería de cocina DUROTHERM.
– Proteja el acero fino de la corrosión: eche sal en el agua caliente y remueva hasta que se disuelva totalmente. No conserve durante mucho tiempo en el recipiente alimentos que contengan sal, para evitar que la sal dañe el acero fino.
⚠ – No deje nunca el recipiente vacío durante mucho tiempo sobre la placa caliente, de lo contrario se podrían dañar el recipiente y la placa.

4 MÉTODOS DE COCCIÓN

⚠ Importante
Antes de cocinar, asegúrese siempre de haber retirado el soporte térmico.

Cocción suave con poca agua
Gracias a la doble pared, muchas comidas pueden retirarse de la placa de la cocina una vez transcurrida una tercera parte del tiempo de cocción. Al colocar el recipiente en el soporte térmico, los alimentos se siguen cociendo hasta el punto justo, ahorrándose en muchos casos hasta el 60% de energía (consulte también el folleto de cocción suave, n° de art. 1186).

Rehogar
Rehogar los alimentos con o sin grasa, aceite o mantequilla en el recipiente tapado y a temperatura media. Cuando los alimentos empiecen a dorarse, reducir la temperatura al nivel de calor mínimo.

Asar/freír sin grasa (ideal para carne, no apropiado para rösti)
No caliente nunca el recipiente DUROTHERM más de 1 minuto en cocinas de gas/inducción, y 3 minutos en cocinas eléctricas o vitrocerámica. Hacer la prueba de temperatura: la temperatura correcta se alcanza cuando al salpicar agua con la mano en el recipiente se forman inmediatamente bolitas que se mueven en el fondo de la sartén/cacerola. Si el agua simplemente se evapora, el recipiente todavía no está suficientemente caliente. Echar los alimentos sin agregar grasa (untar las carnes magras sólo con un poco de aceite) y asar/freír sin tapa. Tan pronto como los alimentos ya no se peguen en el fondo, se les podrá dar vuelta. Condimentar y salar al terminar la cocción.

Asar/freír
No caliente nunca el recipiente DUROTHERM más de 1 minuto en cocinas de gas/inducción, y 3 minutos en cocinas eléctricas o vitrocerámica. Hacer la prueba de temperatura (véase Asar/freír sin grasa). Bajar la temperatura al nivel medio de calor. Agregar grasa, aceite o mantequilla. Añadir los alimentos y asar por ambos lados.

Cocción a baño María
Para preparar cremas y salsas se recomienda utilizar los accesorios para baño María (véase Accesorios DUROTHERM, páginas 52-53).

Cocer al vapor (estofar)
Para la cocción suave al vapor son ideales las piezas superpuestas con orificios (véase Accesorios DUROTHERM, páginas 52-53). Verter caldo de carne en la cacerola DUROTHERM y colocar sobre ella la pieza superpuesta, añadir los alimentos, tapar y cocer según la receta.

Servir
Colocar el recipiente DUROTHERM en el soporte térmico inmediatamente después de cocinar. El soporte térmico no se calienta y protege también la superficie de la mesa. Lleve el recipiente DUROTHERM con el soporte térmico directamente a la mesa.

Mantener calientes los alimentos
DUROTHERM conserva calientes los alimentos hasta 2 horas. Para ello, colocar el recipiente tapado sobre el soporte térmico inmediatamente después de terminar de cocinar.

Consejo
Consulte el folleto de cocción suave DUROTHERM (n° de art. 1186) y las recetas adecuadas en el sitio web www.kuhnrikon.com

5 LIMPIEZA Y CUIDADOS

- En caso de suciedad normal, basta con utilizar el detergente habitual.
- La batería de cocina, las tapas y el soporte térmico pueden lavarse en el lavavajillas. Sin embargo, KUHN RIKON recomienda el lavado a mano, que es más cuidadoso, dado que en el lavavajillas las piezas de material plástico pueden perder su brillo.
- Si se ha calentado demasiado la batería de cocina, puede quedar suciedad incrustada o quemada. No intente nunca eliminarla con objetos como cuchillos, estropajos de aluminio o esponjas de cobre. Para evitar rayarlos, es recomendable dejar los recipientes en remojo y limpiarlos con SWISS CLEANER o un limpiador para parrillas.
- En algunas regiones, al calentar mucho el agua pueden formarse manchas de cal. Se trata de un fenómeno natural causado por el grado de dureza del agua. Unas gotas de vinagre o de zumo de limón eliminan estas manchas.
- En caso de grandes manchas de cal u otras coloraciones recomendamos usar SWISS CLEANER, un limpiador especial para acero fino, latón, cobre, níquel y placas vitrocerámicas (véase Accessorios DUROTHERM, páginas 52-53).
- Si se cocina con una llama de gas demasiado alta o placas de inducción demasiado potentes, pueden mancharse las paredes exteriores de acero fino del recipiente. Estas manchas se pueden eliminar con SWISS CLEANER.

6 GARANTÍA Y PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Garantía

– La garantía de 10 años es válida para toda la batería de cocina, pero no cubre las piezas recambiables como soportes térmicos, asas, etc.
– **ATENCIÓN:** si su cacerola «suena», no se trata de un defecto de fabricación. Esto se debe al fondo de aluminio conductor de calor. Al soldarlo pueden formarse perlas de soldadura que más tarde se pueden desprender produciendo un sonido metálico, pero no influyen en absoluto en el funcionamiento ni la calidad de su batería de cocina DUROTHERM. Por lo tanto, esto queda expresamente excluido de las prestaciones de la garantía.

Protección del medio ambiente y eliminación

Concedemos una gran importancia al uso cuidadoso de todos los recursos. Swiss Made también significa ca producción respetuosa con el medio ambiente. La batería de cocina, los accesorios y el embalaje deben destinarse al reciclado ecológico. Le rogamos observar siempre las disposiciones que se aplican en su país o su región. En Suiza, las piezas de las baterías de cocina Kuhn Rikon pueden enviarse directamente al Centro de Servicio Kuhn Rikon, donde se encargarán del correcto reciclaje de los productos. El embalaje de cartón es de material reciclado y la impresión se hace con tintas que no contienen plomo. Elimine el embalaje a través de la recogida de cartón viejo.

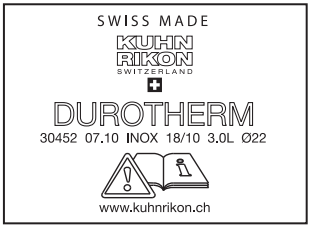
Consejos para ahorrar energía

Así puede cocinar ahorrando energía:

– Use las baterías de cocina KUHN RIKON con fondo sándwich Superthermic® para una transmisión óptima de la energía – incluido en su batería de cocina DUROTHERM.
– El diámetro de la placa de cocina y el tamaño del fondo de la cacerola deben coincidir.
– Cocine siempre que sea posible con la tapa puesta.
– Desconecte la placa antes de terminar el proceso de cocción y aproveche el calor residual.
– Aproveche el potencial de cocción suave (véase el folleto de cocción suave DUROTHERM) y ahorre de ese modo un 60% de energía.

7 REPARACIONES, CONCESIONARIOS DE SERVICIO Y VENTA

⚠ – El uso de piezas de otros fabricantes puede poner en peligro la seguridad. Utilice únicamente accesorios y piezas de repuesto originales KUHN RIKON.
– Para servicio al cliente, reparaciones y piezas de repuesto, acuda a los puntos de venta o directamente a KUHN RIKON. En la última página de estas instrucciones o en www.kuhnrikon.com, hallará las direcciones de servicio para su país.
– En el fondo de la batería de cocina verá la siguiente inscripción. Para cualquier consulta, le rogamos indique siempre los datos subrayados (por ejemplo el número de artículo «30452», la fecha de fabricación «07.10», la denominación del producto «DUROTHERM»).
– Hallará el surtido completo de la batería de cocina DUROTHERM, accesorios, consejos útiles, recetas y otras informaciones sobre DUROTHERM en www.kuhnrikon.com



8 TABLAS DE TIEMPO DE COCCÍON

Cocción suave
Cocinadas con muy poca agua, en el recipiente tapado, sobre la placa de la cocina durante breve tiempo y terminando la cocción sobre el soporte térmico, las verduras conservan su aroma, su color y todas sus vitaminas.

Cocción suave, ejemplo con coliflor:
Retire siempre el soporte térmico antes de colocar el recipiente DUROTHERM sobre la placa de la cocina y cueza los alimentos con el recipiente bien tapado.

1. Corte la coliflor en trozos de 2 cm y póngala en el recipiente DUROTHERM con 5 cl de agua.
2. Caliente a ¾ de la máxima temperatura y deje cocer los alimentos hasta que comience a salir vapor y la tapa se pueda girar.
3. Reduzca inmediatamente la temperatura al nivel de calor mínimo y continúe la cocción sobre la placa de cocina durante **5 minutos.**
4. Retire el recipiente DUROTHERM de la placa de cocina y colóquelo sobre el soporte térmico durante **15 minutos** para terminar la cocción hasta el punto justo.
   ¡Que aproveche!

Hallarà el surtido completo de la batería de cocina DUROTHERM, accesorios, consejos útiles, recetas y otras informaciones sobre KUHN RIKON en www.kuhnrikon.com

Encontrará la tabla con los tiempos de cocción en la página siguiente.

	TAMAÑO, CORTE, CANTIDAD	CANTIDAD DE LÍQUIDO	MIN. SOBRE LA PLACA DE COCCIÓN	MIN. EN EL SOPORTE TÉRMICO	TOTAL TIEMPO DE COCCIÓN
VERDURAS FRESCAS					
Alcachofas	2 cm, cuadrados	5 cl	5	10	15
Coliflor	2 cm, ramilletes	5 cl	5	15	20
Judías verdes	4 cm, en trozos	5 cl	5	15	20
Brécol	2 cm, ramilletes	5 cl	5	10	15
Guisantes	enteros	5 cl	5	5	10
Hinojo	5 mm, en tiras	5 cl	5	5	10
Zanahorias	2 cm, cuadrados	5 cl	5	15	20
Nabicol	2 cm, cuadrados	5 cl	5	15	20
Calabaza	2 cm, cuadrados	3 cl	5	15	20
Puerro	2 cm, en trozos	5 cl	5	15	20
Pimientos	2 cm, cuadrados	3 cl	5	10	15
Escorzoneras	4 cm, en trozos	5 cl	5	10	15
Apio	2 cm, cuadrados	5 cl	5	15	20
Espárragos blancos	enteros	5 cl	3	7	10
Espinacas	4 cm, en trozos	2 cl	3	2	5
Tomates (sin pepitas)	3 cm, en trozos	3 cl	2	3	5
Endibias	en mitades	5 cl	3	12	15
Tirabeques	enteros	3 cl	2	5	7
Cebollas	2 cm, en trozos	3 cl	5	15	20
FRUTAS					
Albaricoques	–	–	2	10	12
Manzanas	–	–	2	15	17
Peras	–	–	2	15	17
Cerezas	–	–	2	10	12
Ciruelas	–	–	2	10	12
CARNES					
Pechuga de pollo			2/2	10	14
Asado (rosbif)	1 kg	–	2/2	60	64
Filete de cerdo	–	–	2/2	50	54
Ragú de ternera	1 kg	50 cl	10	80	90
Carne para cocido	1 kg, tapada	–	15	100	115
HONGOS FRESCOS					
Champiñones	2 cm, en trozos	–	1	2	3
Rebozuelos	2 cm, en trozos	3 cl	1	2	3
Boletos	2 cm, en trozos	–	1	2	3
GUARNICIONES					
Patatas	2 cm, cuadrados	5 cl	15	10	25
Polenta	200 g	50 cl	5	15	20
Arroz	200 g	35 cl	5	15	20
Risotto	200 g	50 cl	5	15	20
PESCADOS					
Filetes de pescado, filetes gruesos de carne firme (p.ej., salmón, rape)		–	1/1	3	5
Trucha azul	tapada	100 cl	1	14	15
Mariscos (mejillones)		10 cl	2	3	5

9 DUROTHERM ACCESSORIES

DUROTHERM-ZUBEHÖR/ACCESSOIRES DUROTHERM/
ACCESSORI DUROTHERM/ACCESORIOS DUROTHERM

Dämpfaufsatz gelocht/Cuit-vapeur perforé
Cestello forato/Top steamer punched
Pieza superpuesta con orificios
2 L/Ø 18 cm, Art. 3815
3 L/Ø 22 cm, Art. 3816

Universaleinsatz/Panier universel
Cestello universale/Universal insert
Pieza superpuesta de uso universal
1.5 L/Ø 22 cm, Art. 3782

Wasserbadeinsatz/Récipient bain-marie
Cestello per cottura a bagnomaria/Waterbath insert
Accesorio para baño María
1.5 L/Ø 18 cm, Art. 3805
3 L/Ø 22 cm, Art. 3806

Entsafter-Set für Schnellkochtöpfe
Set extracteur de jus
Estrattore di succhi per pentole a pressione
Juice extractor set for pressure cooker
Juego de extracción de jugos para ollas a presión
5 L/Ø 25 cm, Art. 2010

Dämpfeinsatz/Panier à étuver/Cestello cuociverdura
Steamer insert/Pieza para cocer al vapor
Ø 14 – 22 cm, Art. 2005

Schmortopfhaube/Cloche à braisière
Campana per stufaiola/Dorned lid for Dutch oven
Tapa de sartén para estofar
Ø 28 cm, Art. 3268

SWISS ENERGYSAVER
Gasflammenschutz/Pare-flammes
Protezione parafiamma/Gas flame protector/Salvallamas
Ø 24 cm, Art. 2081
Ø 28 cm, Art. 2080

SWISS CLEANER
Reinigungspaste/Pâte de nettoyage/Pasta per pulire
Cleaning paste/Pasta limpiadora
200 g, Art. 2015

SWISS EASY CLEANER
Reinigungscreme/Crème nettoyante/Crema per pulire
Cleaner cream/Crema limpiadora
250 ml, Art. 2016

10 DUROTHERM SPARE PARTS

DUROTHERM-ERSATZTEILE/PIÈCES DE RECHANGE DUROTHERM/
PEZZI DI RICAMBIO DUROTHERM/PIEZAS DE REPUESTO DUROTHERM

Ersatzteile wie Warmhalte-Untersatz, Deckel oder einzelne Griffe sind bei Ihrer Verkaufsstelle oder direkt bei KUHN RIKON erhältlich.

Vous trouverez des pièces de rechange du type socle isolant, couvercles ou poignées à l'unité dans votre magasin habituel ou en vous adressant directement à KUHN RIKON.

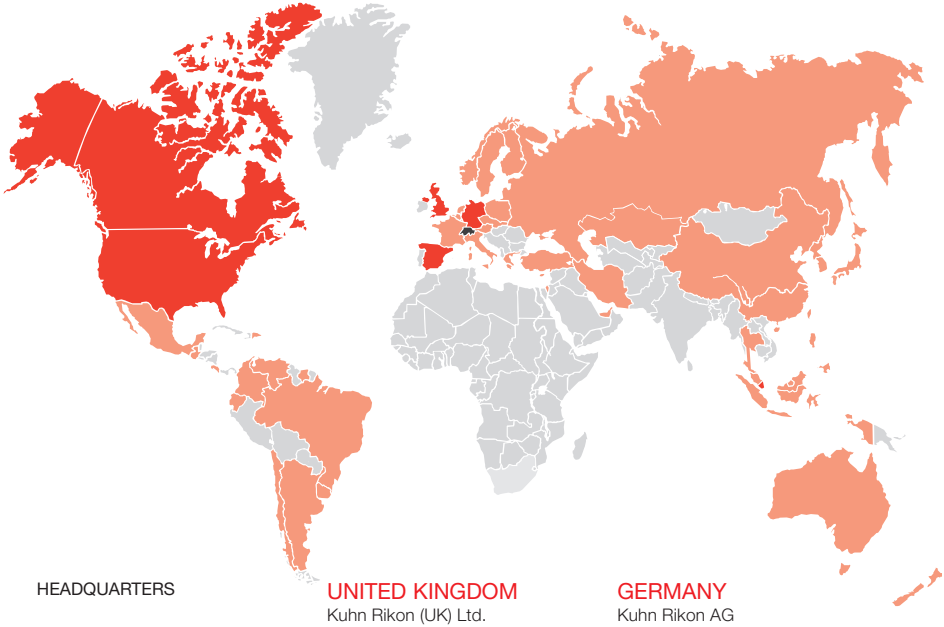
Pezzi di ricambio quali basi scaldavivande o singole maniglie e singoli coperchi sono ottenibili presso il suo punto vendita o direttamente alla KUHN RIKON.

Spare parts like the heat-retaining base and individual handles and lids are available from your retail outlet or, directly from KUHN RIKON.

Para adquirir piezas de repuesto como soportes térmicos, mangos, asas o tapas, acuda a su punto de compra o a KUHN RIKON.

11 KUHN RIKON WORLDWIDE / SERVICE ADDRESSES

SERVICEADRESSEN/ADRESSES POUR LE SERVICE/INDIRIZZI DEI PUNTI VENDITA E ASSISTENZA/DIRECCIONES DE SERVICIO



HEADQUARTERS

SWITZERLAND
Kuhn Rikon AG
CH-8486 Rikon
Tel. +41 52 396 01 01
Fax +41 52 396 02 02
kuhnrikon@kuhnrikon.ch
www.kuhnrikon.ch

SUBSIDIARIES

USA/CANADA
Kuhn Rikon Corporation
46 Digital Drive, Suite 5
Novato, CA 94949
USA
Tel. 1 800 662 58 82
Tel. 415 883 11 01
Fax 415 883 59 85
kuhnrikon@kuhnrikon.com
www.kuhnrikon.com

UNITED KINGDOM
Kuhn Rikon (UK) Ltd.
Landport Road
Wolverhampton
WV2 2QJ
Great Britain
Tel. 01902 458 410
Fax 01902 458 160
sales@kuhnrikon.co.uk
www.kuhnrikon.co.uk

ESPAÑA
Kuhn Rikon Española S.A.
Cuatro de Agosto 14,
Planta 4ª, ofic. F-G
E-50003 Zaragoza
Tel. +34 976 23 59 23
Fax +34 976 22 78 59
oficinas@kuhnrikon.es
www.kuhnrikon.es

SINGAPORE
Kuhn Rikon Asia
Tel. +65 6294 0495
Fax +65 6295 0756
kuhnrikon@pacific.net.sg

GERMANY
Kuhn Rikon AG
Stephan Höss
D-89407 Dillingen
Tel. +49 177 707 03 73
stephan.hoess@kuhnrikon.ch
www.kuhnrikon.de

Kuhn Rikon AG
Andreas Fohrer
D-70794 Filderstadt
Tel. +49 171 788 91 56
andreas.fohrer@kuhnrikon.ch
www.kuhnrikon.de

REPRESENTATIVES/AGENTS/ POINTS OF SALE

Argentina, Australia, Austria, Belgium, Brazil, Brunei, Czechia, Chile, China, Colombia, Costa Rica, Cyprus, Dominican Republic, Dubai, Ecuador, Finland, France, Greece, Guatemala, Hong Kong, Indonesia, Iran, Israel, Italy, Japan, Kasachstan, Korea, Latvia, Lithuania, Luxembourg, Malaysia, Mexico, Netherland, New Zealand, Norway, Philippines, Poland, Russia, Suriname, Sweden, Taiwan, Turkey, Thailand, Uruguay, Venezuela

Bezugsquellennachweis
Liste des fournisseurs
Punti vendita
Info on point of sales
Lista de puntos de venta

Mixed Sources
Product group from well-managed forests, and other controlled sources
www.fsc.org Cert no. IMO-COC-028666
© 1996 Forest Stewardship Council

KUHN RIKON AG | Neschwilerstrasse 4 | CH-8486 Rikon
Tel. +41 52 396 01 01 | Fax +41 52 396 02 02
kuhnrikon@kuhnrikon.ch | www.kuhnrikon.com

www.kuhnrikon.com

Art. 40499 07/14